



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

“Ecoeficiencia y costos indirectos en restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017”

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO

AUTOR:

CAMPOS HUAYA, Jean Francois

ASESOR:

MG. GONZALES MATOS, Marcelo Dante

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

FINANZAS

LIMA – PERÚ

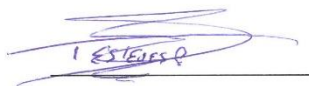
2018

PAGINAS PRELIMINARES

PÁGINA DEL JURADO

III

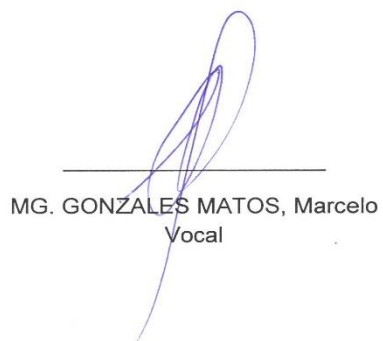
PÁGINA DEL JURADO

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'ESTEVE'S', is written over a horizontal line.

DR. ESTEVES PARAIZAMAN, Ambrocio
Presidente

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Díaz', is written over a horizontal line.

MG. DÍAZ DÍAZ, Donato
Secretario

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Gonzales', is written over a horizontal line.

MG. GONZALES MATOS, Marcelo
Vocal

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación a mi madre Ysabel Huaya Conde, desde que nací siempre fue mi motivo para salir adelante. Sin sus consejos no hubiera podido terminar mi carrera. Gracias por todo su amor y paciencia, y que Dios siempre la ilumine.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi padre por sus constantes palabras de motivación, a mis amistades por su apoyo que me brindaron durante todo este tiempo de estudio y sobre todo a todos mis docentes que me brindaron sus conocimientos desde el inicio de mi carrera.

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo Jean Francois Campos Huaya identificado con DNI 76136439 domiciliado Urb. Kama I Mz C Lot. 4 San Martin de Porres estudiante de la carrera Contabilidad de la Universidad Cesar Vallejo del décimo ciclo, declaró la autenticidad de la presente tesis que se titula Ecoeficiencia y Costos indirectos en restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017; realizada con el fin de obtener el título profesional de Contador Público. Por lo cual manifiesto bajo mi juramento que toda la información que es verídico y legitima.

Además expongo bajo mi juramento:

- a. La tesis es de mi autoría.
- b. Se ha respetado las normas internacionales de referencia y citas para las fuentes consultadas. De esa manera, la tesis no ha sido plagiada.
- c. Los resultados presentados son veraces y auténticos, por tanto, no fueron falseados, ni copiados

De identificarse datos falsos, duplicados, plagiados, piratería, etc. Asumo las consecuencias y sanciones de mis acciones, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad César Vallejo.

Lima, 04 de julio del 2018



Jean Francois Campos Huaya

PRESENTACIÓN

Señores miembros del jurado calificador:

Presentamos la tesis titulada “Ecoeficiencia y costos indirectos en restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017”, con el propósito de verificar si la ecoeficiencia establece una relación con los costos indirectos en los restaurantes en el distrito de Los Olivos 2017, con el cumplimiento bajo el Reglamento y Títulos de la Universidad César Vallejo para obtener el título de Contador Público.

Esperando cumplir con los requisitos para la aprobación

Jean Francois Campos Huaya

ÍNDICE DE CONTENIDO

PAGINAS PRELIMINARES.....	II
PÁGINA DEL JURADO	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	VI
PRESENTACIÓN	VII
ÍNDICE DE CONTENIDO	VIII
LISTA DE TABLAS.....	XI
LISTA DE GRÁFICOS.....	XII
RESUMEN	XIV
ABSTRACT	XV
I. INTRODUCCIÓN.....	1
1. Realidad problemática	1
1.2. Trabajos previos	3
1.3. Teorías relacionadas al tema	8
1.3.1. Marco teórico de ecoeficiencia.....	8
1.3.2. Marco teórico de Costos indirectos	14
1.4. Formulación del problema	19
1.4.1. Problema general.....	19
1.4.2. Problemas específicos	19
1.5. Justificación del estudio.....	19
1.5.1. Justificación teórica.....	19
1.5.2. Justificación práctica	20
1.5.3. Justificación metodológica	20
1.6. Formulación de hipótesis.....	20
1.6.1. Hipótesis general	20
1.6.2. Hipótesis específicas	21
1.7. Objetivos de la investigación	21

1.7.1. Objetivo general.....	21
1.7.2. Objetivos específicos	21
II. MÉTODO	22
2.1. Tipo de estudio y diseño de investigación	22
2.1.1. Enfoque de la investigación	22
2.1.2. Nivel de investigación	22
2.1.3. Tipo de investigación:	23
2.1.4. Diseño de investigación	23
2.2. Variables y operacionalización	24
2.2.1. Definición de la variable ecoeficiencia	24
2.2.2. Definición de la variable costos indirectos	25
2.3. Población, Muestra y Muestreo	26
2.3.1. Población	26
2.3.2. Muestra	26
2.3.3. Muestreo	27
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad	28
2.4.1. Técnica	28
2.4.2. Instrumento	28
2.4.3. Validez	29
2.4.4. Confiabilidad	30
2.5. Método de análisis de datos	31
2.5.1. Prueba de normalidad.....	32
2.5.2. Distribución de frecuencias	32
2.5.3. Prueba de hipótesis	32
2.5.4. Prueba de correlación:.....	33
2.6. Aspectos éticos	34
III. RESULTADOS	35
3.1. Resultado descriptivo	35
3.1.1. Resultados Descriptivos.....	35
3.1.1.1 A nivel de ítems.....	35

3.1.1.2	A nivel de variables	52
3.1.1.3	A nivel de dimensiones.....	54
3.1.1.4	Tablas cruzadas o de contingencia	56
3.2.	Prueba de Normalidad.....	63
3.2.1.	A nivel de variables	63
3.2.2.	A nivel de dimensiones de la variable ecoeficiencia	64
3.2.3.	A nivel de dimensiones de la variable Costos Indirectos	65
3.3.	Resultados de prueba de hipótesis	65
IV.	DISCUSIÓN.....	69
4.1.	Discusión de resultados	69
V.	CONCLUSIÓN.....	72
VI.	RECOMENDACIONES	73
VII.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	74
VIII.	ANEXOS	78
ANEXO N°1	Matriz de consistencia	78
ANEXO N°2	Validación del instrumento	79
ANEXO N°3	Acta de originalidad de turnitin	85
ANEXO N°4	Pantallazo de turnitin	86
ANEXO N°5	Autorización para publicación.....	87
ANEXO N°6	Visto bueno del coordinador de investigación	88
ANEXO N°7	Acta de aprobación de sustentación	89

LISTA DE TABLAS

Tabla 1 Operacionalización de la variable 1.....	25
Tabla 2 Operacionalización de la variable 2.....	25
Tabla 3 Juicio de expertos	30
Tabla 4 Alfa de Cronbach.....	31
Tabla 5 Rango de Spearman	33
Tabla 6 El reciclaje de residuos sólidos es necesario para la ecoeficiencia del restaurant.	35
Tabla 7 Contar con una serie de normas de limpieza y hábitos de higiene es necesario para la ecoeficiencia del restaurant.	36
Tabla 8 Para contar con una buena estrategia de gestión es necesario que el restaurant realice compras verdes (materiales reutilizables.....	37
Tabla 9.	38
Tabla 10 Es necesario el tratamiento y reutilización de las aguas residuales para la ecoeficiencia del restaurant.....	39
Tabla 11 El suministro de agua necesario para la ecoeficiencia del restaurant.	40
Tabla 12 Contar con gas natural para el restaurant permite ahorrar dinero y da señal de ecoeficiencia.....	41
Tabla 13 El ahorro de energía en iluminación es necesario para el uso eficiente de recursos y disminuir costos del restaurant.	42
Tabla 14 Es importante considerar dentro de sus costos indirectos de fabricación el uso de materiales indirectos (agua, luz, etc.) para brindar un mejor servicio en el restaurant.....	43
Tabla 15 Es necesario para el restaurant invertir en mantenimiento, reparación y limpieza a pesar de que esto influya en sus costos indirectos de fabricación.....	45
Tabla 16 Considera importante contratar personal capacitado para operar y brindar un servicio óptimo en el restaurant a pesar que aumente tus costos indirectos	46
Tabla 17 Es necesario considerar la vestimenta de los trabajadores dentro de los costos indirectos del restaurant.....	47
Tabla 18 Es necesario dentro de sus costos generales invertir en publicidad para el restaurant.....	48
Tabla 19 Es importante el servicio delivery para brindar un mejor servicio a pesar que influya en tus costos indirectos.....	49
Tabla 20 Es vital considerar los costos de elementos de seguridad (extintores, etc.) para el bienestar de clientes a pesar de que influya en tus costos indirectos	50
Tabla 21 Es necesario invertir en equipos de transporte para brindar el servicio de delivery para agilizar pedidos de clientes del restaurant a pesar de que influya en tus costos indirectos.....	51

Tabla 22 <i>Ecoeficiencia</i>	52
Tabla 23 <i>Costos indirectos</i>	53
Tabla 24 <i>Costos indirectos de fabricación</i>	54
Tabla 25 <i>Costos generales</i>	55
Tabla 26 <i>Ecoeficiencia y Costos Indirectos (tabulación cruzada)</i>	56
Tabla 27 <i>Ecoeficiencia y costos indirectos de fabricación (tabulación cruzada)</i>	58
Tabla 28 <i>Ecoeficiencia y Costos generales</i>	61
Tabla 29 <i>Pruebas de normalidad</i>	63
Tabla 30 <i>Pruebas de normalidad a nivel de dimensiones</i>	64
Tabla 31 <i>Pruebas de normalidad de dimensiones de Costos indirectos</i>	65
Tabla 32 <i>Prueba de hipótesis de variables</i>	66
Tabla 33 <i>Prueba de hipótesis específico 1</i>	67
Tabla 34 <i>Prueba de hipótesis específico 2</i>	68

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 El reciclaje de residuos sólidos es necesario para la ecoeficiencia del restaurant.	35
Gráfico 2 Contar con una serie de normas de limpieza y hábitos de higiene es necesario para la ecoeficiencia del restaurant.	37
Gráfico 3 Para contar con una buena estrategia de gestión es necesario que el restaurant realice compras verdes (materiales reutilizables).....	38
Gráfico 4. La reducción de consumo de recursos es necesaria para la ecoeficiencia del restaurant.	39
Gráfico 5 Es necesario el tratamiento y reutilización de las aguas residuales para la ecoeficiencia del restaurant.....	40
Gráfico 6 El suministro de agua es necesario para la ecoeficiencia del restaurant...	41
Gráfico 7 Contar con gas natural para el restaurant permite ahorrar dinero y da señal de ecoeficiencia.....	42
Gráfico 8 El ahorro de energía en iluminación es necesario para el uso eficiente de recursos y disminuir los costos del restaurant.....	43
Gráfico 9 Es importante considerar dentro de sus costos indirectos de fabricación el uso de materiales indirectos (agua, luz, etc.) para brindar un mejor servicio en el restaurant.	44
Gráfico 10 Es necesario para el restaurant invertir en mantenimiento, reparación y limpieza a pesar de que esto influya en sus costos indirectos de fabricación.	45
Gráfico 11 Considera importante contratar personal capacitado para operar y brindar un servicio óptimo en el restaurant a pesar que aumente tus costos indirectos.	46
Gráfico 12 Es necesario considerar la vestimenta de los trabajadores dentro de los costos indirectos del restaurant.....	47

Gráfico 13 Es necesario dentro de sus costos generales invertir en publicidad para el restaurant.	48
Gráfico 14 Es importante el servicio de delivery para brindar un mejor servicio a pesar que influya en tus costos indirectos.	49
Gráfico 15 Es vital considerar los costos de elementos de seguridad (extintores, etc.) para el bienestar de clientes a pesar de que influya en tus costos indirectos.	50
Gráfico 16 Es necesario invertir en equipos de transporte para brindar el servicio de delivery para agilizar pedidos de clientes del restaurant a pesar de que influya en tus costos indirectos.	51
Gráfico 17 Ecoeficiencia.	53
Gráfico 18 Costos indirectos	54
Gráfico 19 Costos Indirectos de Fabricación.	55
Gráfico 20 Costos Generales	56
Gráfico 21 Ecoeficiencia y Costos indirectos (tabulación cruzada)	58
Gráfico 22 Ecoeficiencia y Costos indirectos de fabricación (tabulación cruzada)	60
Gráfico 23 Ecoeficiencia y gastos generales (tabulación cruzada)	62
Gráfico 24 Q-Q normal de Ecoeficiencia	63
Gráfico 25 Q – Q normal de Costos	64

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo general determinar la relación que existe entre la ecoeficiencia y costos indirectos en restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. Este tema se eligió por la necesidad de implementar y aplicar buenas prácticas ambientales a los restaurantes con la finalidad de que estas tengan sus costos controlados y no gasten de más. Incluso de esa manera podrán aprovechar sus recursos al máximo sin ningún desperdicio que genere costos dentro de la empresa y sobre todo sin contaminar el medio ambiente.

Metodológicamente, la tesis tiene un tipo de investigación básica, el nivel es descriptivo correlacional y el diseño aplicado es no experimental, de corte transversal. La muestra es finita y está conformada por 34 personas entre empleadores y encargados de Los Olivos. Para recolectar los datos se utilizó la técnica de la encuesta y el instrumento que se le aplicó fue el cuestionario, el cual estuvo constituido por 16 preguntas, en la escala de Likert (Total desacuerdo, En desacuerdo, Indiferente, De acuerdo y Totalmente de acuerdo), que brindaron datos acerca de la Ecoeficiencia y Costos indirectos, por medio de la evaluación de sus diferentes dimensiones, estos resultados se reflejan textual y gráficamente. Para la validez de los instrumentos se utilizó el criterio de juicio de expertos y además la confiabilidad esta medida por el uso de Alfa de Cronbach. Dicha investigación fue sometida al SPSS para comprobar la hipótesis planteada obteniendo como resultado las conclusiones y recomendaciones correspondientes.

La investigación obtuvo como conclusión que existe evidencia media para afirmar lo siguiente: La ecoeficiencia tiene relación directa positiva con los costos indirectos en restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017; obteniendo un coeficiente de correlación Rho de Spearman de 0.415, lo que refleja un nivel de correlación media.

Palabras claves: Ecoeficiencia, costos, consumo, recursos, energía

ABSTRACT

The main objective of the present investigation was to determine the relationship between eco-efficiency and indirect costs in restaurants, Los Olivos district, 2017. This issue was chosen because of the need to implement and apply good environmental practices to restaurants so that they have their costs controlled and do not overspend. Even in this way they can make the most of their resources without any waste that generates costs within the company and above all without polluting the environment.

Methodologically, the thesis has a type of basic research, the level is descriptive correlational and the applied design is experimental, cross-sectional. The sample is finite and consists of 34 people between employers and managers of Los Olivos. To collect the data the survey technique was used and the instrument that was used and the instrument that was applied was the questionnaire, which consisted of 16 questions, on the Likert scale (Total disagreement, Disagree, Indifferent, Agree and Strongly agree), which provided data about Ecoefficiency and Indirect Costs, by means of the evaluation of its different dimensions, these results were textually and graphically. For the validity of the instruments the criterion of expert judgment was used and, in addition, the reliability is measured by the use of Cronbach's Alpha. This investigation was submitted to the SPSS to verify the hypothesis raised, obtaining as a result the corresponding conclusions and recommendations.

The research concluded that there is medium evidence to affirm the following: Eco-efficiency has a positive direct relationship with indirect costs in restaurants, Los Olivos district, 2017; obtaining a Spearmans Rho correlation coefficient of 0.415, which reflects a mean correlation level.

Keywords: Eco-efficiency, costs, consumption, resources, energy

I. INTRODUCCIÓN

1. Realidad problemática

Este trabajo de investigación tiene como propósito de dar a resaltar la importancia que tiene la ecoeficiencia como una estrategia para mejorar el uso eficiente de los recursos naturales y al mismo tiempo minimizar los costos de la empresa, ya que además reduce la generación de residuos, contaminación y riesgos a la salud y al ambiente.

A nivel mundial, en países europeos la ecoeficiencia es una estrategia practicada en restaurantes que han considerado importante incluir entre sus políticas como empresa. En este punto, no todos los restaurantes siguieron el mismo camino, el de aplicar esta estrategia, tampoco eso quiere decir que no hagan prácticas ambientales. En países del continente americano, la ecoeficiencia es limitada a pesar de eso ha sido necesario aplicarlo para incentivar a una mejor gestión ambiental dentro de los restaurantes.

En el Perú, la ecoeficiencia es impulsada por el Ministerio del Ambiente que lo considera unas de las estrategias principales hacia el camino del desarrollo sostenible. Poco a poco en el país los restaurantes ya ven como ser competentes haciendo buenas prácticas ambientales.

Los encargados de restaurantes saben que las buenas prácticas ambientales significan un costo adicional al comienzo dentro de la empresa, conforme pase el tiempo se va a sentir que los costos van a disminuir y lo más importante es que estarán más controlados. La finalidad de este proyecto de investigación consiste en hacer un breve análisis del entorno actual de los restaurantes de Los Olivos.

La problemática de esta investigación radica en que se ha observado que el personal que labora en los restaurantes no están realizando una gestión eficiente en el uso del agua, además existe un destino inadecuado de los desechos, entre otros; ello debido a que no están capacitados y no son conscientes de la utilización correcta de los recursos para el cuidado del medio ambiente. Asimismo, el uso ineficiente del agua puede ocasionar que los restaurantes realicen mayores gastos por el derroche, perjudicando de esa manera la economía de la empresa.

Por tanto, se busca que los dueños y personal de los restaurantes tomen conciencia y realicen una gestión adecuada de los recursos de y mediante la ecoeficiencia la cual va a permitir mejorar la gestión ambiental de la empresa, asimismo va detectar los puntos críticos en donde sus procesos puedan estar ocasionando deterioro del medio ambiente y puedan estos ser revertidos en términos de eficiencia y eficacia.

Por lo tanto, este proyecto de investigación tiene el propósito de evaluar y saber cuál es el nivel de relación entre la ecoeficiencia y los costos indirectos; para ello serán evaluadas las áreas de administración en los restaurantes del distrito de Los Olivos. Así mismo, este material informativo servirá y quedará como guía para futuras investigaciones.

1.2. Trabajos previos

Calvino Vizcaino, Patricio, Farje Echeverría, Daniel, Olavide Garfias, Rodrigo y Postigo Carrera, Paola (2016) señala en su trabajo *Buenas Prácticas de Gestión Ecoeficiente en el Sector Supermercados en el Perú en el año 2015 en la ciudad de Lima*, para obtener el grado de magíster en Administración Estratégica de Empresas Pontificia Universidad Católica Del Perú. Tiene como objetivo general Conocer la implementación de las buenas prácticas de gestión ecoeficiente en las tres cadenas de supermercados analizadas, mediante la identificación de la implementación de las buenas prácticas de gestión ecoeficiente sugeridas en la Guía de Ecoeficiencia para Empresas emitida por el Ministerio del Ambiente (2009). Su tipo de investigación es no experimental. Presenta como problemática: Pese a las propuestas del MINAM por implementar sistemas de gestión ecoeficiente en el Perú, existe muy poca información respecto al estado de gestión ecoeficiente en el sector supermercados. Es por ello problema de investigación identificado, es la falta de conocimiento de la implementación de buenas prácticas de gestión ecoeficiente en el sector supermercados en el Perú en el año 2015. Concluye, los resultados obtenidos han permitido identificar que las cadenas uno y dos han implementado por lo menos una buena práctica de gestión ecoeficiente en cada una de las cinco dimensiones analizadas. En adición, la cadena tres ha implementado por lo menos una buena práctica de gestión ecoeficiente sólo en tres de las cinco dimensiones analizadas.

En esta tesis, lo que entiendo es que dentro de los supermercados si se aplicó y se practicó una buena gestión de ecoeficiencia, debido a ello es que quieren implementar más estrategias de ecoeficiencia para mantener la organización en buen estado tanto dentro por fuera.

Aguirre Elizalde, María (2013) en su trabajo *Diseño de un plan de ecoeficiencia institucional para la optimización de los recursos, aplicado en la dirección provincial IESS Santa Elena*, año 2014. Con el objetivo de determinar la incidencia del manejo de recursos en la contaminación ambiental de la Dirección Provincial IESS Santa Elena, mediante la aplicación que permitan tener una aproximación clara de la problemática existente con el fin de diseñar una propuesta que dé solución a la misma. Concluye determinar reducción de costos con la implementación de la ecoeficiencia como una herramienta de competitividad, mediante el compromiso entre los altos mandos y los empleados de la dirección Provincial IESS Santa Elena para un eficiente desempeño ecoeficiente.

En este proyecto de investigación lo que querían lograr es que los estudiantes tengan conocimiento acerca de ecoeficiencia, manejo de residuos sólidos y de toda buena práctica ambiental.

Cahuana Aquis, Romel y Samanez Prado Karen (2015) señalan en su trabajo de investigación *La ecoeficiencia y su incidencia en la rentabilidad de las cooperativas de horro y crédito del distrito de Ayacucho*, período 2012-2014. Tesis para obtener el título profesional de Contador Público otorgado por la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga. Tiene como objetivo general el describir la gestión de la

ecoeficiencia mediante el análisis documental y observación, con la finalidad de determinar la incidencia en la rentabilidad de las cooperativas de ahorro y crédito del distrito de Ayacucho, período 2012-2014. El estudio adoptó una investigación aplicada, nivel descriptivo y diseño no experimental, longitudinal. Llegaron a la conclusión que el consumo de energía y materiales con medidas de ecoeficiencia incide positivamente en la rentabilidad económica de las cooperativas de ahorro y crédito de la provincia de Huamanga.

Da por concluido en este trabajo que el principal objetivo era saber cómo implementar medidas de ecoeficiencia para reducir el consumo de energía y materiales.

Hernández (2014) señala en su tesis Costos de operación como estrategia para la recolección de residuos sólidos y sus efectos en la gestión financiera de la región Ancash de la ciudad de Huaraz en la Universidad San Martín de Porres del Perú. Tesis para optar el grado académico de maestro en Contabilidad y Finanzas con mención en Dirección Financiera. Objetivo general: Determinar de qué manera los costos de operación como estrategia para la recolección de residuos sólidos incide en la gestión financiera de la Región de Ancash. Presenta una investigación aplicada, se centra en el nivel de descriptivo explicativo correlacional. El problema radica en la Región de Ancash no se tiene un adecuado manejo de los residuos sólidos es por ello que este afecta significativamente el bienestar y salud de la población. Los riesgos de contraer enfermedades o de producir impactos ambientales adversos varían considerablemente en cada una de las etapas por las que atraviesan los residuos sólidos. La presente tesis concluye que los datos obtenidos, lograron precisar que la contratación de personal adecuado y capacitado para la recolección de residuos sólidos de la Región Ancash mejorando la gestión financiera de la región Ancash.

En conclusión, esta tesis quiere resaltar que en las poblaciones siempre cuente con un espacio para poder tener un hábito de reciclaje y crecer como pueblo.

Alfaro Muñoz, Katherine y Morera Campos (2017) señala en su tesis Plan de ecoeficiencia en las variables de consumo de energía eléctrica, combustibles, agua y emisiones en el proceso de recauchado de llantas en Reenfrio Comercial Automotriz S. A., sucursal San José, autorizada en la Universidad Nacional de Costa Rica. Con el objetivo de desarrollar una propuesta en la empresa Reenfrio Comercial Automotriz S. A. para la mejora ecoeficiente del proceso de recauchado de llantas, optimizando el consumo de energía eléctrica, combustibles, agua y generación de emisiones, minimizando costos y con miras de su cumplimiento de su política ambiental. Concluyeron que su trabajo se enfoca mediante medidas de ecoeficiencia a una entidad que realiza consumo de recursos altos estén dispuesto a implementar acciones ambientales para optimizar costos y obtener mayores beneficios económicos.

De la conclusión se puede resaltar; en este trabajo de investigación que el Centro Educativo cuenta con un proyecto ambiental, mas no con un plan de ecoeficiencia que le permita así un mejor manejo del consumo de agua, buen manejo de residuos sólidos y de energía eléctrica.

Barbosa Pérez, Karen y Portillo Cabrera (2014) señalan en su tesis Selección de una estructura de Contabilidad de Costos para el restaurante UQ UKU de la ciudad: Bogotá – Colombia de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña. Tesis para optar por el título de Contador Público. Tiene como objetivo general Seleccionar una estructura de contabilidad de costos para el restaurante UQ UKU. Para la realización de este proyecto se hizo uso de la investigación estudio de caso. Presenta como problemática: El problema que tiene en estos momentos el restaurante UQ UKU es el no llevar una contabilidad, tal vez anteriormente no era una obligación, pero ahora sí lo es, ya que sus ingresos brutos actualmente sobre pasa el tope establecido para el régimen simplificado, por eso el interés de los propietarios del restaurante de empezar a llevar a cabo una contabilidad de costos. Concluye A través de la encuesta realizada a los empleados y la entrevista al propietario del restaurante UQ UKU, se pudo lograr identificar en un diagnostico las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas; dentro de este marco se halló una debilidad muy importante, la inexistencia de una contabilidad de costos, donde la falta de organización financiera hace que no se tenga información veraz y oportuna, no obstante también hay otras falencias como la falta de inversión en la publicidad, que como ya se dijo sin promoción su resultado es las bajas ventas, y la otra falencia es el tema laboral que aún persiste, un buen personal bien motivado hace que cualquier negocio cumpla las expectativas. Por otra parte, es de suma importancia aprovechar las fortalezas con las que cuenta el restaurante.

Está claro que en este restaurant hubo una mala administración, donde se le hallo una inexistencia de contabilidad de costos, donde falta la información financiera veraz y oportuna.

Mejía Solano Estebana, Guzmán Jarquín Norvin y Hernández Guevara Reyna (2015) señalan en su tesis Costos de producción de servicios en los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo Departamento de Boaco, en el II semestre del año 2015 de la ciudad Managua–Nicaragua en la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua. Tesis para optar al título de licenciatura en contaduría Pública y Finanzas. Tiene como objetivo general Determinar los costos de producción de los servicios que brindan los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo en el II semestre del año 2015. El método aplicado en la realización de la investigación corresponde al método deductivo. Tiene como problemática: Las Mipymes en Nicaragua representan alrededor de un 50% del PIB (Producto Interno Bruto) y contribuyen alrededor del 90% de la tasa de empleo. Pero sus características particulares hacen que les sean muy difícil sobrevivir en un contexto de alta competencia, tanto a nivel interno como externo. Las principales características son: Personal poco calificado o no profesional, Poca visión estratégica y capacidad para planear a largo plazo, Falta de información acerca del entorno y el mercado, Falta de innovación tecnológica y fuentes de financiamiento prácticamente inaccesibles. Concluye Los restaurantes de la Ciudad

de San Lorenzo en sí no llevan una contabilidad completa ni formal, pero de una u otra manera el propietario lleva registros contables de una forma sencilla de manera manual en un cuaderno particular realizan sus cálculos para darse cuenta si obtuvieron ganancias comparando entre los ingresos y egresos del día, estos ingresos y gastos se acumulan en un periodo semanal donde hacen un solo cálculo para conocer si obtuvieron ganancias en la semana.

En conclusión, en el presente trabajo que los restaurantes no llevan la contabilidad completa, pero de alguna manera siempre sacan cuentas de cómo les ha ido financieramente dentro de un periodo.

Ropero Padilla Omar (2016) señala en su tesis Implementación de un Sistema de Costos para el restaurante El Huerto de la ciudad de Ocaña de la ciudad de Ocaña-Colombia en la Universidad Francisco de Paula Santander. Tesis para optar el título de Contador Público. Tiene como objetivo general Implementar un sistema de costos al Restaurante El Huerto de la Ciudad de Ocaña. Como problemática: Actualmente el Restaurante el Huerto no cuenta con un sistema de costos que permita conocer de manera exacta cuánto vale el servicio prestado, así como darles un buen uso a los materiales utilizados; ya que esto es contraproducente al momento de tomar decisiones. Concluye La contabilidad de costos es una fase ampliada de la contabilidad general o financiera de una entidad; en este caso del Restaurante el Huerto, que proporciona rápidamente a la gerencia los datos relativos a los costos de producir o vender cada plato, facilitando así la preparación de una serie de informes de los cuales fundamentan las decisiones de la gerencia, ya que un buen sistema de contabilidad de costo no solo se limita a la función contable, sino también a llevar el control de costos, que se refiere a la mejor manera de utilizar los recursos del mismo.

En conclusión, en este trabajo informa que el restaurante proporciona de manera rápido a su gerencia que maneja todo lo que está relacionado con los costos dentro del local.

Coronel Véliz Anabell (2016) señala en su trabajo de investigación La Contabilidad de Costos para restaurantes en las Pequeñas Organizaciones de la ciudad de Guayaquil en la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil. Tesis previa a la obtención del título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría. Tiene como objetivo general Determinar la metodología de costos a aplicarse para restaurantes en las pequeñas organizaciones, del sector Norte de la ciudad de Guayaquil que logre mejorar la rentabilidad optimizando costos y gastos. Tipo de investigación descriptiva. Tiene como problemática: El sector de las pequeñas organizaciones de restaurantes en la ciudad de Guayaquil, ha presentado falencias en la práctica de contabilidad de costos, por lo que es importante gestionar el buen uso por parte de quienes conforman este sector económico. Concluye que deberá elaborarse políticas y procedimientos de acuerdo a los procedimientos contables, explotando el conocimiento y la experiencia de los administradores de las organizaciones que permitan obtener un buen sistema de control de inventario, requisición de materia prima, presupuestos, control de gastos y un presupuesto que permitan la toma de decisiones razonables.

En conclusión, mediante esta investigación se descubrió que en el restaurante no explotaban a sus trabajadores de diferentes áreas para que cumplan una mejor función, es por ello que la directiva superior no supo tomar decisiones para resolver y dar solución a este problema que pasa mucho en varios restaurantes.

Torrado García Judith y Amaya Carrascal Marínela (2014) señalan en su tesis Elaboración de un estudio de Costos para el restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña de Colombia en la Universidad Francisco de Paula Santander. Tesis para optar el título de Contador Público. Tiene como objetivo general, Elaborar un estudio de costos para el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña. Tiene como problemática: En el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, se ha evidenciado que carece de un departamento donde se determine los costos reales para los productos que se ofrecen, lo cual dificulta la fijación de precios de venta, las ganancias reales y los costos de producción; cabe indicar que el Restaurante lleva un registro de ingresos y egresos de manera manual, de continuar así, se volverá cada vez más difícil para la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, sostener el Restaurante para continuar con el objetivo de ayudar al bienestar académico de los estudiantes de la UFPSO. Concluye Con la elaboración de un estudio de costos para el Restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, se pudo concluir que el Restaurante cumple con todos los requisitos legales, para su buen funcionamiento y cuenta con la certificación sanitaria y ambientalmente para la preparación de los alimentos.

En conclusión, con lo investigado se hizo una propuesta con aplicar un estudio de costos ya que el restaurant cuenta con todos los permisos para su financiamiento y pueda elaborar de manera normal.

1.3. Teorías relacionadas al tema

1.3.1. Marco teórico de ecoeficiencia.

Según la guía de ecoeficiencia para empresas (2009) afirma el término “eco” claramente tiene que ver con lo ecológico como también a lo económico. De forma general, la eco-eficiencia calcula o mide el vínculo o relación de un desarrollo productivo y por tanto mientras más elevadas sean las ventas, o sean menores los materiales o insumos utilizados, mejor rendimiento tendrá el negocio. (p. 3)

De una manera u otra, hay variedades de iniciativas ambientales que dan a entender la importancia de generar más con menos. Un ejemplo, es el programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, mediante el cual incentiva adecuadas prácticas ambientales y prevención de la contaminación.

Todo empezó en 1992 en una conferencia en Río, donde se hicieron propuestas empresariales donde se debatió como “producir más bienes y servicios minimizando el uso de recursos y de esa manera reducir la contaminación (World Business Council for Sustainable Development).

Tener hábitos que permitan a los restaurantes ser ecoeficientes es tener compromiso que tiene que estar vinculado con el personal, tiempo y voluntad que son vitales para mantenerse constante con estas implementaciones. A través de evaluaciones financieras de los hábitos por establecer en el restaurante La Turrialbeña, se obtuvo crear hábitos en el desarrollo se necesitara una inversión; no obstante, el impacto negativo del ambiente se reducirá y todos los beneficios económicos que obtengan será mayor que la inversión, minimizan los consumos, y gestionan adecuadamente los residuos. (Trop J Environ Sci). (Diciembre, 2015).

Nos da entender que los restaurantes apliquen esta estrategia para que así usen sus recursos al máximo sin desperdiciar o malgastar, lo cual genera un ahorro significativo para cualquier empresa y así genera un desarrollo sostenible y se pueda diferenciar de la competencia.

La ecoeficiencia se define como la ciencia que contiene y mezcla principios de la economía con la ecología para encontrar y obtener opciones de un uso eficiente y adecuado de las materias primas; mediante esto sacar el máximo provecho a la provisión de servicios y los procesos productivos. La ecoeficiencia, esta estrategia se aplica a empresas de servicios, municipalidades, fábricas e industrias y oficinas de sectores privadas y públicas. (Fuente Minam)

Rescato de esta definición, que mediante la ecoeficiencia se puede realizar el uso eficiente y optimizar los recursos de una empresa, por lo cual esta estrategia te permite controlar tus costos y no tener gastos por demás.

La ecoeficiencia a nivel empresarial, desde un punto de vista filosófico en bien de la sostenibilidad de la producción terrenal, incide y es influida por los personajes del desarrollo sostenible. Estos personajes (comunidades, instituciones universitarias y gobiernos locales), en el momento del cumplimiento de sus propósitos y labores dentro de los planes de desarrollo municipal y mediante el control de sus herramientas, meten presión al objetivo de la ecoeficiencia empresarial, siempre y cuando este considerada dentro de los logros del desarrollo sostenible. Por otro lado, las corporaciones reaccionan, cuando se modifican los planes de sus actividades, mediante la presión de los personajes locales dando a notar un resultado desde las eficiencias. Revista DELOS (junio 2014).

Desde mi punto de vista la ecoeficiencia empresarial puede ser útil como un punto filosófico para algunos restaurantes que lo pueden llegar a convertir en costumbre. Que a partir de su aplicación noten una mejora que puede llegar a convertirse en una ventaja que no tienen otras empresas.

En el mundo empresarial, resumimos que ecoeficiencia es obtener más con menos. Un control ecoeficiente del proceso de elaboración-producción o de servicios que brinda una entidad saca ventaja de ésta, por estos motivos principalmente: Disminuye el volumen y contaminación de residuos generados. Disminuye el desperdicio de recursos debido a la mejora continua. Disminuye el consumo de energía. Se reducen varios tipos de incumplimiento de la Ley, siendo favorecido los vínculos con diversas Administraciones. (Ecointeligencia Revist).

Es muy simple lo que trata de explicar en este punto, que en donde se desarrolla el negocio, la ecoeficiencia te hace diferente al resto, ya sea por usar de manera óptima todos sus recursos y actuando de manera correcta con las leyes en las que te rigen, así de esa manera tu imagen como empresa queda en la mente de los clientes por lo cual se pueden volver fieles a ti.

La aplicación eficiente de recursos y la adecuada gestión de los residuos podrían ser las funciones más notorias para realizar y desarrollar un prototipo de restauración sostenible de acuerdo lo que dicen los consumidores. Más bien, el 74% de los nacidos en España son capaces de pagar más caro por un restaurante sostenible. Al parecer según este estudio, el 74% es capaz de pagar más por un restaurante sostenible. De hecho 14 de cada 20 consumidores que ver y presenciar un restaurant con sostenibilidad es un valor diferencial que sacas ventaja de eso con respecto a tus competidores. No obstante, el 80% de los viajeros piensan que el indicador “precio” sigue primando de lejos y por encima del resto. (Fuente diario de Gastronomía)

Entiendo por lo leído de este artículo, que los clientes aceptan pagar más por estar en un restaurant con desarrollo sostenible ósea que este dentro de los restaurantes que cumplen con las normas impuestas por alguna entidad supervisora con respecto ambiente en su país, este caso España.

En la guía de ecoeficiencia para empresas dice Los objetivos de la ecoeficiencia; Minimizar el consumo de recursos, el impacto ambiental reducirlo y suministrar más valor o peso con el servicio o producto. (2009, p. 11)

Expresa mediante los objetivos; reducir el uso de agua, materiales, agua, incrementar el reciclaje. En otro punto también incluye reducir emisiones y por sobre todo dar más preferencias a los usuarios, gracias al modularidad del servicio o producto.

Para establecer hábitos de ahorro de agua, energía, electricidad y otros puntos ambientales en restaurantes, es vital examinar las chances que el funcionamiento de su entorno, por ejemplo, ingreso libre a tecnologías, charlas de concientización ambiental, motivación e incentivos. Detalladamente en el recurso de energía eléctrica, se llega a la conclusión de invertir en paneles solares y en focos ahorrativos LED, todo esto beneficia y reduce los costos del restaurant, como dato, del 90% de energía que el de 30%, ya que el tiempo de recuperación de la inversión es el mismo, y el ahorro es tres veces mayor. (Elizabeth, V., Karla, V., Manfred, M., & Ligia, B. pp 13-24 2016).

Entiendo que para ahorrar los recursos y no desecharlos, necesitan un apoyo de tecnologías e implementaciones de medidas para mejorar y llegar hacer un restaurante sostenible y por eso están dispuesto a de repente hacer una inversión para bien de la empresa.

La ecoeficiencia permite la actualización o innovación y con todo ello el crecimiento y mejorar el nivel de competencia con el resto. La ecoeficiencia sirve a las entidades como una ruta para realizar y elaborar gloriosamente planes de negocios que guíen a la sostenibilidad. Estos planes tendrán un impacto fuerte en la actualización tecnológica y social con lugares del entorno de la sociedad con objetivos de cumplir las metas propuestas. (Fuente MinAm.gob.pe)

Por lo citado, la ecoeficiencia será una herramienta importante para que cualquier empresa tenga mejor nivel de competencia, sea diferente al resto y de paso le permitirá un crecimiento apropiado en su entorno laboral.

La ecoeficiencia como estrategia es una adecuada gestión que te permite aprovechar al máximo tus recursos mediante la aplicación de ésta, te permite controlar y no sobrepasar tus costos en tu organización. (Fuente: Municipalidad de Lima)

Por lo citado, la ecoeficiencia es una estrategia que sirve para aprovechar los recursos de la empresa al máximo y reduciendo costos importantes dentro de la organización.

Según Elías (2012), la reutilización de aguas residuales, viene hacer una alternativa sanitariamente difícil, pero en algunos casos es vital debido a la carencia de agua, mayormente se aplica para campos de golf, la agricultura, entre otros. Para empresas de servicios es fundamental para reducir el consumo de agua. (p. 17)

Más que nada se refiere con aguas residuales a las aguas que ya han sido utilizadas en una empresa o domicilio, para darle otro uso como por ejemplo en los servicios higiénicos, pero no para limpieza personal porque hay si hay q hacer un proceso de depuración de agua y es más costoso.

La guía de ecoeficiencia de empresas (2009) menciona que se denominan compras responsables que son un grupo de políticas, procesos y criterios que

permiten a una empresa tener el más eficiente uso de sus materiales. Al iniciar esta rutina de compras ambientales que exija la adquisición de productos y servicios más aceptables con el medio ambiente, de esa forma se contribuye a la calidad ambiental y se mejora la salud de la población.

Estas compras te hacen diferentes al resto de la competencia, debido a que tus adquisiciones causaran menor impacto ambiental; ya que darás buena imagen empresarial, eliminaras costos de control de residuos, minimizas el riesgo de accidentes y sobretodo ahorras dinero al conservar los recursos.

Mediante el reciclaje se pueden salvar y aprovechar enormes cantidades o grupos de recursos naturales, por eso el uso de materiales reciclados minimiza el consumo de energía.

Tiene como finalidad en el desarrollo de la actividad de la empresa por varios motivos, la imagen del producto, el aumento de la productividad mediante un ambiente limpio y ordenado, una adecuada limpieza en las áreas donde se labora hace que el ambiente sea agradable sin olvidar los hábitos de higiene del personal.

Esto es vital para controlar los costos que tiene la empresa; uso adecuado de la energía eléctrica, apagar los instrumentos electrónicos, entre otros. De esta manera se reduce el consumo de energía para que las entidades tengan considerables ahorros económicos y así también disminuye el impacto ambiental.

Según la guía de ecoeficiencia de empresas (2009) afirma que las adecuadas prácticas o rutinas para el uso eficiente del recurso agua es contar con estos rasgos: Minimización de uso de agua en distintos sectores de labores, Programación de estructuras de ahorro de agua, correcto funcionamiento y cuidado de las instalaciones o programaciones sanitarias, normativas para la utilización correcta del agua. (p. 30)

En la mayoría de actividades o negocios es necesario el recurso del agua, más si se trata de restaurantes ¿Qué ocurriría si en su entidad no hubiera un

suministro de agua? un corte de agua puede pasar en cualquier momento y por varios motivos: se rompe la tubería del local o quizás por cuidado-mantenimiento de las tuberías de la ciudad.

Para la guía de ecoeficiencia de empresas (2009) expresa que para tener eficiencia energética debe contar con estas características en su sistema de buenas prácticas son: Normativas para la utilización adecuada de la energía, ahorro de consumo de energía en el local y en iluminación y sobretodo optar por tener metas y logros. (p. 39)

La energía es vital para cualquier empresa, más que nada si es un restaurante porque antes el problema era los costos elevados por iluminación, pero ahora con la tecnología existen diversos productos ahorrativos como por ejemplos los focos LED.

Según la fuente, Energía para la industria dice que se le llama gas natural al grupo de hidrocarburos gaseosos que forman casi siempre por el metano, si reemplazan los combustibles que usan sea lo que sea por el gas natural, podrán obtener resultados bien ahorrativos cuando vean su recibo mensual. (Fuente: MetroGas)

Con el uso del gas natural en tu empresa tendrás un control preciso porque pagaras un monto exacto al mes, a comparación de otros combustibles. También te ayuda economizar, en la limpieza, mejor servicio entre otros.

Según la guía de buenas prácticas ambientales (2011) nos dice que son medidas simples y vitales que podemos adoptar tanto el personal femenino y masculino como las entidades de cara a minimizar el impacto ambiental negativo de sus funciones o actividades. Para garantizar que estos hábitos resulten con éxito obtengan un cambio real es factor vital que los trabajadores apoyemos y nos relacionemos ya que tenemos el conocimiento de primera fuente las fuentes desarrolladas en nuestras áreas laborales (p. 4).

Las buenas prácticas o hábitos ambientales en nuestros centros laborales nos convienen ya que reducimos riesgos y cuidamos nuestra seguridad y salud.

1.3.2. Marco teórico de Costos indirectos

Rojas (2007) dice que la contabilidad de costos es una estructura de datos, por este medio se encuentra el costo incurrido al plantear un sistema productivo y la manera como se genera éste sobre cada una de las funciones en las que se desenvuelve la producción. (p. 9).

Nos afirman que la contabilidad de costos es [...] contabilidad de costos viene hacer la técnica aplicada para obtener, registrar y reportar los documentos vinculados con los costos y, con toda esa información obtenida, tomar una decisión adecuada y óptima vinculada con la planeación y la gestión de los mismos. En otras palabras, similares quiere decir, la contabilidad de costos es una herramienta de información aplicado por la entidad para gestionar, determinar, registrar, interpretar y analizar todos los documentos vinculados con los costos de elaboración o producción, administración, distribución y financiamiento de la empresa [...]. (Label, Wayne y otros. 2016, p.20).

Según lo leído comprendo que la contabilidad de costos es aplicada y utilizada por las empresas para llevar un orden y control de los costos que tienen las empresas al momento de iniciar sus actividades empresariales.

Altahona (2009) afirma que: Los costos son procesos básicos para la prestación de un servicio o asignación de recursos a la producción de un bien [...] Dentro de todo esto los gastos no son recuperables, a pesar de eso está vinculado con las operaciones de administración y prestar el servicio o vender el bien. (p. 2).

Según el autor, el costo es un valor que se recupera a corto o largo plazo al prestar un servicio o vender un bien, en cambio el gasto si ya no se puede recuperar.

Elementos del costo; de acuerdo a su naturaleza [...] Son aspectos fundamentales para transformar una materia prima en un producto nuevo para entrar al mercado y este a la venta. Materia prima; está conformada por insumos que sean necesarios para elaborar o fabricar el material o producto [...] Mano de obra; es el

costo de la empresa al esfuerzo físico que se necesita para elaborar o fabricar un producto o rendir servicio [...] Costos indirectos de fabricación; son costos totalmente diferentes a mano de obra y materia prima, pero que son fundamentales para fabricar o elaborar el producto o prestar el servicio (Altahona, 2009 p.3).

Nos dice que los costos indirectos son pagos diversos y distintos para mantener el giro del negocio de una empresa para que siga con sus actividades comerciales. De acuerdo al comportamiento (volumen de producción); Altahona (2009) afirma que los costos: Son clasificados en variables y fijos. Es fijo porque no varía conforme al volumen de producción, ese costo no varía. El costo variable si se modifica y varía su costo directamente proporcional al volumen de producción [...] (p. 4).

De acuerdo a su asignación al producto; si el costo es identificable con el material o producto se les llaman costos directos, caso contrario si algún costo no es fácil de identificar se les llama costos indirectos [...] denominados costos indirectos no participan en la elaboración del producto o del servicio, pero son vitales para su preparación. Son de complicada cuantificación por unidad elaborada o fabricada (Altahona, 2009 p.5).

Según Salinas (2012) los costos de producción son estos costos pertenecen y se generan en todos los procesos productivos que mediante transformaciones de las materias primas se pueda obtener un producto nuevo terminado (p. 24).

En otras palabras, más sencillas los costos indirectos, materia prima y la mano de obra son los elementos que conforman el costo de producción dentro de cualquier organización.

Costos indirectos de fabricación; estos costos de fabricación que no se relacionan con el producto final que elaboro debido a que estos tipos de costos de difícil asignación aun productivo.

Costes Indirectos de producción; son costos importantes para su elaboración o producción, al igual que los costes de aprovisionamiento y el de fabricación. Un caso de coste indirecto de producción es la mano de obra directa, en otra palabra trata de decir, son personas que estuvieron en el grupo del proceso de participación para elaborar el producto en distintas áreas de la entidad.

Según Rincón (2016) dice que los costos indirectos son costos donde no están incluidas ni clasificadas como materiales directos ni mano de obra directa. En cambio, los gastos generales, administrativos y de venta casi siempre lo consideran como costos indirectos dentro del costo de producción, no pertenecen a los costos indirectos de fabricación, mucho menos son costos del material producto (p.80).

En otras palabras, los costos indirectos, aunque no participen dentro del producto final pero que si son necesarios para las actividades del negocio.

Costos indirectos de fabricación, según Villarreal (2014) afirma la importancia de la fijación de los costos indirectos al producto, debido a que no se puede vincular con el costo del material o producto.” (p. 263)

Según Rincón (2013) “Son materiales que se usan dentro de una industria o fábrica, no están incluidas en las materias primas y su uso es directamente con el desarrollo del producto.” (p. 157)

Los materiales indirectos son necesarios y que son aplicables en el desarrollo del proceso de un producto y no son costos fáciles de asignar, pero si está incluido dentro de los CIF.

La mayoría de entidades consideran que la vestimenta que usan los empleados, deben estar incluidos dentro de los costos indirectos. También son considerados dentro de los costos indirectos de fabricación, ya que no influyen en la elaboración del producto final.

Estos costos también pertenecen y están incluidos en los CIF. Costos generales, según Villarreal (2014) dice que los costos generales por segmentos sirven para fijar los costos de CIF y gastos detallados. (p. 339)

Costos generales; estos costes son esos gastos que existen en la empresa pero no participan del proceso de fabricación. Un ejemplo sería los costes financieros, administración o comerciales.

De manera en la que no pueda alguna confusión ya que estos costos son de difícil asignación.

Según Rodríguez (2012) dicen que los gastos de administración son estables con relación al desarrollo operacional de la entidad, aunque haya ventas o no producción, la gestión administrativa funciona y causa gastos en el camino ya proyectado. (p. 25)

Los costos administrativos más comunes para restaurantes son: publicidad, transporte, elementos de seguridad, entre otros.

Según Rojas (2007) nos cuenta la entidad puede tener una contabilidad general, sin contar con un sistema de datos que te permita contabilizar los costos de distintas maneras. Por este caso, los costos de material, la mano de obra indirecta y todos los costos indirectos de elaboración, se añaden a las cuentas contables como lo establece el PUC, y no se procede la desagregación a las distintas órdenes. En esta escena la entidad no sabe el valor los distintos precios de los artefactos, en general, el papel de costos, es manejada por software, que interconecta todos los departamentos contables (p. 33).

Los costos que incurren los restaurantes son muy variados, es depende cada empresario como desea invertir para que de esa manera genere más rentabilidad. Ahí se ve la habilidad del empresario donde aprovecha la mínima oportunidad para invertir y no perder, ya que, en el negocio de los restaurantes casi nunca hay pierde.

Los costos cumplen un rol importante dentro el sistema de un restaurant, lo más difícil es como asignar los costos indirectos ya que son difíciles de asignar a un producto final, durante su evolución paso por varios costos indirectos.

Para Rojas (2007) afirma que los costos indirectos de producción son también llamados gastos generales de fábrica, o costos generales de fábrica, comprenden absolutamente todos los costos de producción que no están nombrados como materiales directos, tampoco como mano de obra directa. Dentro de ellos se pueden nombrar: MOI, material indirecto y calefacción, luz y energía para la planta.

Los costos indirectos como bien se sabe que son de difícil asignación, pero que son fundamentales para que el negocio siga en funcionamiento porque si no ya no tendría con que operar y sus competidores lo dejarían en la banca rota.

Por eso los costos indirectos son fundamentales para todo negocio, la cosa sería saber crear e implementar un sistema que te permita de esa manera tener un mejor manejo de sus costos para que no tenga desperdicios en vano y que no le afecte a la entidad sobre todo.

Según Jiménez (2010) De acuerdo con la vinculación con el servicio; la mano de obra indirecta para entidad representa los salarios y otros tipos de cargos laborales que son devengados por los empleados a pesar de que laboren de elaboración del producto, no se relaciona directamente con ella (p. 63).

La mano de obra directa juega un rol fundamental, porque son los que logran que el producto sea terminado según sea su proceso y a pesar de todo eso tampoco participa ni influye sobre el material.

Es complicado poder asignar exactamente los costos indirectos ya que no se sabe en qué magnitud pueda regresar a dicho producto. Por eso se la mayoría de autores casi siempre lo definen que son de difícil cuantificación debido a la variedad de funciones que participan sobre esta.

1.4. Formulación del problema

1.4.1. Problema general

¿Cuál es el nivel de relación que existe entre la ecoeficiencia y los costos indirectos en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017?

1.4.2. Problemas específicos

¿Cuál es el nivel de relación entre la ecoeficiencia y los costos indirectos de fabricación en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017?

¿Cuál es el nivel de relación entre la ecoeficiencia y los costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017?

1.5. Justificación del estudio

Las razones que nos indujeron a la elaboración de este presente trabajo se debe a la variedad de situaciones que se en los restaurantes de Los Olivos, donde muchas veces se encuentran desechando sus recursos debido a que los trabajadores no están los suficientemente capacitados, fue necesario contar con una estrategia en este caso la ecoeficiencia que permita reducir costos significativos en los restaurantes para que no afecte su rentabilidad.

1.5.1. Justificación teórica

Según Carrasco (2015) Nos dice que los resultados de la investigación podrán incorporarse al conocimiento científico y por ello servirán para tapar huecos cognoscitivos existentes (p. 119).

Esta investigación se realiza con el fin de tener ideas que aporten y también generar reflexión y debate sobre el mismo conocimiento.

1.5.2. Justificación práctica

Según el autor afirma a que el trabajo de investigación debe ser útil para resolver conflictos prácticos, en otras palabras, hallar el resultado del problema que es materia de investigación (Carrasco, 2015, p.119).

La justificación práctica de esta investigación se hace porque el desarrollo de investigación nos ayudará a resolver un problema, o generar diversas estrategias que al momento de aplicarse ayudaran a resolverlo.

1.5.3. Justificación metodológica

Para Carrasco (2015) Si en el desarrollo de la investigación se aplicaron los métodos, procedimientos y técnicas e instrumentos, por tanto tienen validez y confiabilidad, y si en otros trabajos de investigación son aplicados y son útiles para sus resultados, por lo tanto deducimos que tiene justificación metodológica (p.119).

La justificación metodológica de esta investigación se debe a que se elaboró y se aplicó encuestas e instrumentos de recolección de datos necesarios para nuestro trabajo, una vez que se han demostrados la confiabilidad y su validez estarán listos para ser usados en otros proyectos de investigación.

1.6. Formulación de hipótesis

1.6.1. Hipótesis general

Existe relación entre la ecoeficiencia y los costos indirectos en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

1.6.2. Hipótesis específicas

Existe relación la ecoeficiencia y los costos indirectos de fabricación en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

Existe relación entre la ecoeficiencia y los costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

1.7. Objetivos de la investigación

1.7.1. Objetivo general

Determinar el nivel de relación entre la ecoeficiencia y los costos indirectos en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

1.7.2. Objetivos específicos

Determinar el nivel de relación entre la ecoeficiencia y los costos indirectos de fabricación en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

Determinar el nivel de relación entre la ecoeficiencia y los costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

II. MÉTODO

2.1. Tipo de estudio y diseño de investigación

2.1.1. Enfoque de la investigación

El presente proyecto de investigación se desarrolla bajo el enfoque cuantitativo, ya que mediante este enfoque se pretende acortar la información y así mismo facilita al investigador la recopilación de datos y con esto encontrar la solución al problema.

Según Hernández, Fernández y Baptista (2006) definen: [...] aplica la recolección de información para evaluar hipótesis, con base en la escala numérica y el análisis estadístico, para encontrar patrones de comportamiento y comprobar ideas o teorías. [...] se busca generalizar todos los resultados obtenidos en un conjunto (muestra) a una agrupación mayor (población o universo). Por ello también se indaga que los exámenes aplicados puedan darse otra vez. (p.15)

Gonzales y Daniel (2009) afirman que la investigación cuantitativa tiene estas características: •Arranca de un problema bien claro por el investigador. •Arranca de objetivos exactamente establecidos por el investigador. •Se crean hipótesis para ser revisadas o falseadas mediante pruebas empíricas. •Cuando se crean hipótesis, aquellas pueden manifestarse como proposiciones numéricas o que pueden simplemente ser convertidas en llaves numéricas que expresan vínculos funcionales entre variables, y se aplican técnicas metodológicas muy sistematizadas para el análisis de la información. •Aplica instrumentos para la recolección de datos necesarios y medición de variables demasiados estructurados.

Según Cortés e Iglesias (2004) definen: [...] el enfoque cuantitativo aplica fundamentalmente el análisis estadístico, tenemos el problema de la investigación, las preguntas o afirmaciones de investigación, se crean los objetivos, se formulan las hipótesis, se decide en elegir las variables del desarrollo y mediante ello se contrastan las hipótesis. Casi siempre este enfoque es utilizado por ser medible o cuantificable según sea el caso. (p.10)

2.1.2. Nivel de investigación

El nivel de este trabajo de investigación es descriptivo-correlacional, ya que se busca determinar y estudiar el nivel de relación de hechos o fenómenos de la realidad (variables).

Según Behar (2008) define que la investigación descriptiva: Sirven para evaluar cómo se manifiesta y cómo es un fenómeno y sus aspectos. Mediante el cual permite simplificar el sujeto estudiado básicamente a través de mediciones de uno o más atributos. Un ejemplo las investigaciones en Ciencias Sociales se encargan de la descripción de los aspectos que reflejan los distintos componentes y elementos y, su interrelación. (p. 17)

Según Carrasco (2015) afirma “Lo que permite conocer el nivel de ausencia o influencia de las variables, es mediante los diseños transeccionales correlaciones ya que este permite al investigador examinar y hacer análisis en base a hechos. “ (p. 69)

Por lo citado, por Behar, el modelo o diseño de investigación descriptiva nos dice que solamente nos limitaremos a observar y describir el comportamiento sin influir en el de ninguna manera.

2.1.3. Tipo de investigación:

En este trabajo de investigación, el tipo de estudio es básico o pura debido a que esta investigación involucra el proceso de recolectar y analizar información para desarrollar y mejorar la teoría.

Según Baena (2017) afirma que la “Investigación pura es la evaluación de un problema, con destino único en encontrar el conocimiento [...] se desenvuelve la disciplina en puntos abstractos y desarrolla leyes generales.” (p.17).

2.1.4. Diseño de investigación

Este trabajo de investigación se insertó dentro del diseño de campo No Experimental; debido a que, solo se ve al sujeto, como se desenvuelve en un entorno natural.

Hernández et al. (2014, p. 152) define que en una investigación no experimental no se crea ninguna situación, por ello se ve situaciones reales [...].

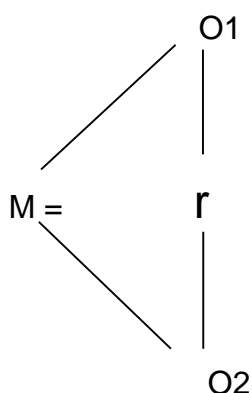
Hernández et al. (2014) Nos indica que el tipo de diseño no experimental puede ser transversal o transaccional; se puede tratar de un conjunto de gente, objetos o indicadores; los cuales pueden ser distintas situaciones o eventos [...] pero como siempre, lo estadístico, la recolección de los datos necesarios suele pasar en un tiempo único.” (p.155)

Por lo tanto decimos que el tipo de diseño de mi investigación es de nivel descriptivo de diseño no experimental-transversal.

Para el diseño de este trabajo de investigación se refleja en esta figura:

Figura N°1. Diagrama de diseño de las variables

Leyenda: M = Empleadores de los restaurantes, 2017. O1 = Variable: Ecoeficiencia. O2 = Variable: Costos indirectos (r) = Coeficiente de correlación entre variables



2.2. Variables y operacionalización

2.2.1. Definición de la variable ecoeficiencia

Nos afirma la Municipalidad de Lima (2017) que Para hacer el uso apropiado de los recursos de una empresa es necesario aplicar la estrategia de la ecoeficiencia ya que mediante esto no afecta el servicio que brinda la entidad al cliente.

Tabla 1
Operacionalización de la variable 1

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALA
Ecoeficiencia	Estrategias de gestión	Reciclaje	Ordinal
		Limpieza y hábitos de higiene	
		Compras verdes	
		Reducción de consumo	
	Uso eficiente de recursos	Aguas residuales	
		Agua	
		Gas natural	
		Energía	

Fuente: Elaboración propia

2.2.2. Definición de la variable costos indirectos

Son considerados costos que no participan en el proceso de elaboración del producto final. A pesar de ello los costos de administración, generales y ventas casi comúnmente se toman como costos indirectos dentro del CIF. (Rincon, 2016, p.80).

Tabla 2
Operacionalización de la variable 2

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADORES	ESCALA
Costos indirectos	Costos indirectos de fabricación	Materiales indirectos	Ordinal
		Mantenimiento, reparación y limpieza	
		Personal capacitado	
		Vestimenta	
	Costos generales	Publicidad	
		Delivery	

Equipos de transporte
Elementos de seguridad

Fuente: Elaboración propia

2.3. Población, Muestra y Muestreo

2.3.1. Población

La población que conforma la investigación está constituida por 34 personas dentro de 17 restaurantes la cual se realizara la encuesta a 2 empleadores o encargados por restaurant, de esa manera obtendremos un total de 34 encuestas de los restaurantes en el distrito de Los Olivos, durante el año 2017.

Blanco (2014), define que la población: Es el conjunto de individuos en los cuales está interesado el investigador (p.43).

Gonzales y Daniel (2009) afirman que la población representa el conjunto de todos los sujetos de los mismos rasgos que reflejan una cualidad determinada o que son de similar contexto y a estos elementos se les evaluara sus cualidades y relaciones. Es entendida por el investigador y puede estar conformada por gente o por sujetos distintas a personas: clavos, puertas, casas, computadores, entre otro. (p.72).

2.3.2. Muestra

El total de la muestra utilizada en mi investigación está conformada por 34 personas entre empleadores y encargados de los restaurantes en el distrito de Los Olivos.

Blanco (2014) define que la muestra: Es una porción de sujetos que deberá ser representativa si se quiere generalizar los resultados al total de la población (p.43)

Hernández et al. (2014) afirma lo siguiente: La muestra viene hacer un subgrupo de toda la población. En otras palabras es un subconjunto de sujetos que están dentro de ese conjunto establecido en sus cualidades al que nombramos población (p.175).

La muestra estuvo determinada mediante esta fórmula para aplicarle a la técnica de mi investigación (encuesta), dicha fórmula es:

Leyenda:

(n): Tamaño de muestra

(z): Nivel de confianza (1.95)

(p): Parte de la población que tiene cualidad que nos importa medir (0.50)

(q): Parte de la población que no tiene la cualidad que nos importa medir (0.50)

Máximo error aceptable (0.03) representada por (E)

N: Tamaño de la población (34)

Entonces, “n” será:

$$n = \frac{p * q * z^2 * N}{E^2(N - 1) + (p * q)z^2}$$

$$n = \frac{(1.95)^2(34)(0.5 * 0.5)}{(0.03)^2(34 - 1) + (0.5 * 0.5)(1.95)^2}$$

$$n = 33$$

2.3.3. Muestreo

Según Arias et al. (2016) “Los pasos de muestreo se reparten en dos enormes conjuntos: 1) Muestreos probabilísticos y 2) Muestreo no probabilístico. Lo que no tienen en común ambos es la aplicación de métodos estadísticos” (p. 205).

Ñaupas et al. (2014) Define que: [...] técnicas fundamentadas en el tanteo de probabilidades y por lo tanto se denominan muestreos probabilísticos y no probabilísticos” (p.250).

Si la muestra es no probabilística, [...], es de importancia y sirve para algunos diseños de investigaciones que necesitan una rigurosa y controlada elección de hechos con algunos aspectos específicos antes del planteamiento del problema” (pp. 189-190).

Debido a que mi investigación es de población finita ya que constituye una cantidad limitada de miembros, en este caso será igual a mi muestra; por lo tanto no habrá muestreo.

2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

2.4.1. Técnica

Entre las diversas técnicas más aplicadas de una investigación tenemos la observación, la entrevista y la encuesta; por lo cual esta última será utilizada para mi proyecto de tesis, debido a que se podrá recolectar información necesaria mediante el uso del cuestionario.

La encuesta, según Hernández R. y Coello S. (2012) como un grupo de preguntas que pretenden obtener datos sobre el mundo interior del encuestado o su percepción del fenómeno que se investiga, por lo que no puede ser obtenida a simple vista.

2.4.2. Instrumento

Carrasco (2015), nos dice dentro de una investigación social, el instrumento más aplicado es el cuestionario ya que estudia enormes números de gente, por lo

tanto eso te permite una respuesta directa, mediante las encuestas que realices a cada una de ellas. Las preguntas se elaboran con previsión y anticipación (p. 318).

Hernández et al. (2014), indica que: [...] Para que hayan observaciones clasificadas, se tiene que aplicar el instrumento de recolección o de medición y es ahí donde el cuestionario viene hacer fundamental (pp. 199-200).

Uno de las herramientas más destacadas y conocidas para hacer la medición de variables por escalas; es la Escala de Likert, Rensis Likert en el año 1932 desarrollo este método medición; no obstante, a pesar de los años este es muy aplicado y vigente. Likert consiste en un grupo de ítems representados por afirmaciones y no por preguntas que rindan un análisis de sus respuestas [...] (Hernández et al., 2014, p.238).

Para esta investigación el instrumento que se aplicara es el cuestionario que nos servirá para recolectar datos o información respecto a la relación que existe entre Ecoeficiencia y Costos Indirectos. Por lo tanto este cuestionario está conformado por afirmaciones que estarán dirigidas a la muestra establecida.

Según lo citado, este trabajo de investigación trabajara con la escala de Likert, esta será la escala de medición para la encuesta propuesta. Esta escala está repartida: 1. Total desacuerdo, 2. En desacuerdo, 3. Indiferente, 4. De acuerdo y 5. Totalmente de acuerdo.

2.4.3. Validez

Según Carrasco (2015) afirma que este atributo de los instrumentos de investigación mide con autenticidad, objetividad, claridad, exactitud, y precisión aquello se quiere medir de alguna variable o variables investigadas. La validez de algún instrumento se mide en relación a los resultados obtenidos de la prueba desarrollada y no a la misma prueba (p. 336).

Para mi trabajo de investigación mi técnica para recolectar los datos, será la encuesta y mi instrumento es el cuestionario utilizando el método de Likert.

Tabla 3
Juicio de expertos

Expertos	Grado	Especialista	Resultado
Patricia Padilla Vento	Doctora	Temático	Aplicable
Natividad Orihuela Ríos	Magíster	Temático	Aplicable
Mendiburu Rojas Jaime		Temático	Aplicable

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a la tabla nos muestra que los expertos dictaminaron que el instrumento de la investigación es aplicable debido a que tiene claridad, coherencia y pertinencia para la muestra aplicada de este estudio.

2.4.4. Confiabilidad

Mediante la confiabilidad se mide el instrumento, en este caso es el cuestionario aplicado en esta investigación, para ello usaremos el coeficiente de Alfa De Cronbach, desarrollado por J.L. Cronbach.

Para Carrasco (2015) que dice la confiabilidad viene a representar a la cualidad de un instrumento de medición, para obtener iguales resultados, al momento de aplicarse varias veces al mismo sujeto o conjunto de sujetos en distintos período de tiempo (p. 339).

$\alpha = 0.80$ donde

$$\alpha = \left(\frac{k}{k-1}\right)\left(1 - \frac{\sum S_i^2}{S_t^2}\right)$$

S_t^2 : Sumatoria de varianza de los puntajes totales de los ítems

S_i^2 : Varianza del total de ítems

K: cantidad de ítems

α : Alfa de Cronbach

Tabla 4

Alfa de Cronbach

	Alfa de cronbach	Nº de elementos
Total	,916	16
Ecoeficiencia	,809	8
Costos indirectos	,860	8

Fuente: Elaboración propia

Para realizar esta prueba usamos el estadígrafo llamado, índice de confiabilidad de Cronbach, con apoyo del programa SPSS. 24, cuyos resultados podrás verlos en la siguiente tabla.

Mediante el SPSS y utilizando el estadígrafo llamado Alfa de Cronbach, señalan que el cuestionario aplicado en este proyecto de tesis obtuvo un valor de 0,916 para el cuestionario total con 16 ítems, lo que señala que es fuertemente confiable, el cuestionario de la variable ecoeficiencia con 8 ítems obtuvo el valor de 0,809 y finalmente el cuestionario de la variable costos indirectos con 8 ítems obtuvo el valor de 0,860. Lo que refleja que nuestro test es aplicable.

2.5. Método de análisis de datos

Rojo, M. en su guía *Primeros pasos en SPSS* define: Mediante el SPSS se realizara diversos análisis estadísticos de información o datos que nos ayudaran a encontrar resultados de distintas pruebas en la parte de metodología. (p. 2).

Para mi investigación se aplicara el método informático estadístico SPSS versión 24, mediante esta aplicación tendré entre mis resultados tablas cruzadas

y otras pruebas estadísticas necesarias para este estudio, por lo cual obtendré resultados para saber si es negativa o positiva nuestra hipótesis.

2.5.1. Prueba de normalidad

Afirman que [...] Esta prueba hace la repartición en grandes muestras no hace caso a la prueba de normalidad de repartición de una población. La distribución de ambas variables es “normal” y en algunas ocasiones está lejos de hacerlo. A pesar de ello, la normalidad no puede confundirse con probabilidad [...]. (Hernández et al., 2014, p.300)

Afirman que los contrastes de normalidad puede ser Kolgomorov-Smirnov: es una prueba no paramétrica, que está hecho y esta aplicado para contrastar la hipótesis nula de que la repartición o distribución de la respectiva variable se regula o ajusta a una dada distribución [...]. (Hernández et al., 2014 p. 305)

Esta prueba se aplica si el tamaño de muestra es superior a 30 y para nuestro estudio es factible, ya que es mayor a esa cantidad mencionada.

Para mi estudio utilizo y se aplicó esta prueba no paramétrica debido a que mi tamaño de muestra es pequeño y es la más sencilla de aplicar.

2.5.2. Distribución de frecuencias

Una distribución o repartición de frecuencias es un grupo de anotaciones respecto de una variable organizadas en sus debidas categorizaciones y fundamentalmente se manifiesta como una tabla. (Hernández et al., 2014, p. 282)

En resumen mediante la distribución de frecuencias obtendremos resultados en forma de gráficas de barras o circulares entre otros más.

2.5.3. Prueba de hipótesis

Una hipótesis se retiene como un dato asequible o aceptado, si es relevante, confiable y consistente con las informaciones. En caso contrario, no se

aceptara (pero la información obtenida no se descarta). (Hernández et al., 2014, p.299)

Esta prueba determina si es aceptable o consistente nuestra hipótesis alterna o nula, sino en caso contrario se rechaza definitivamente.

2.5.4. Prueba de correlación:

Para esta prueba es necesario que las variables que cuentan con un nivel de medición ordinal, por tanto se utilizara los coeficientes de Rho de Spearman y Tau de Kendall. Aquellos coeficientes varían desde -1, 0 que significa correlación negativa hasta +1,0 que muestra una correlación positiva perfecta. (Hernández et al., 2014, p.204)

Tabla 5
Rango de Spearman

RANGO - RELACIÓN (Correlación positiva)
0.00 – No hay correlación
0.01 a 0.10 - Débil
0.11 a 0.50 - Media
0.51 a 0.75 - Considerable
0.76 a 0.90 – Muy fuerte
0.91 a 1.00 - Perfecta

Fuente: Elaboración propia, basado en Hernández Sampieri, 2014

Para este trabajo de investigación se utilizará el coeficiente de correlación Rho de Spearman, ya que sirve para medir la correlación entre variables ordinales, cuando el valor es +1 es que quiere decir que existe igualdad en las 2 variables, y si toma el valor de -1 es que resulta que las variables son opuestas.

2.6. Aspectos éticos

En el transcurso de esta investigación hemos tenido que contar con algunos principios éticos como la ética del contador público la de nuestra Alma Mater que es la Universidad Cesar Vallejo. A demás por parte de mi persona se reservará todos los datos brindados de las personas que han participado para mi presente trabajo de investigación y cuidaremos la identidad de empleados y encargados que respondieron las encuestas aplicadas.

III. RESULTADOS

3.1. Resultado descriptivo

3.1.1. Resultados Descriptivos

3.1.1.1 A nivel de ítems

Tabla 6

El reciclaje de residuos sólidos es necesario para la ecoeficiencia del restaurant.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	5	14,7	14,7	14,7
	Totalmente de acuerdo	29	85,3	85,3	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statistics v.24

Interpretación:

La tabla 6 muestra un total de 34 personas encuestadas, 5 respondieron que están de acuerdo y 29 que están totalmente de acuerdo que el reciclaje de residuos sólidos es necesario para la ecoeficiencia del restaurant.

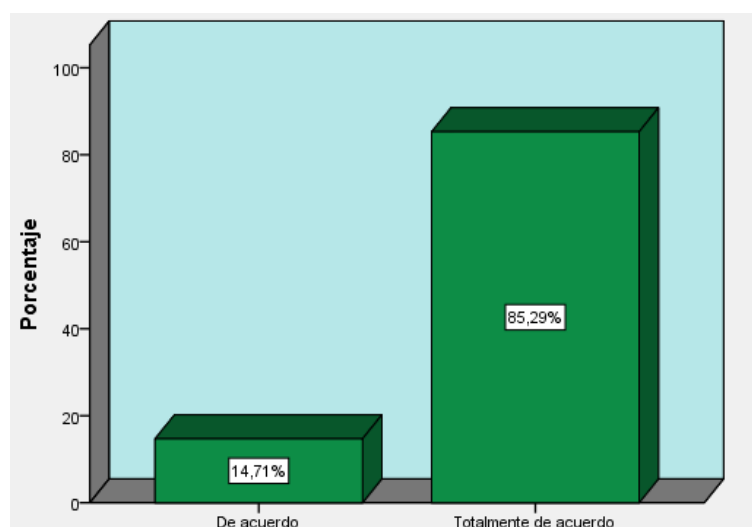


Gráfico 1 *El reciclaje de residuos sólidos es necesario para la ecoeficiencia del restaurant.*

Interpretación:

El gráfico 1 muestra un total de 34 personas encuestadas, el 14.71% respondieron que están de acuerdo y el 85.29% que están totalmente de acuerdo, por lo tanto para que un restaurant sea ecoeficiente tiene que contar buenas prácticas ambientales como el reciclaje.

Tabla 7

Contar con una serie de normas de limpieza y hábitos de higiene es necesario para la ecoeficiencia del restaurant.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	24	70,6	70,6	70,6
	Totalmente de acuerdo	10	29,4	29,4	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 7 muestra un total de 34 personas encuestadas, 24 respondieron que están de acuerdo y 10 que solo están totalmente de acuerdo.

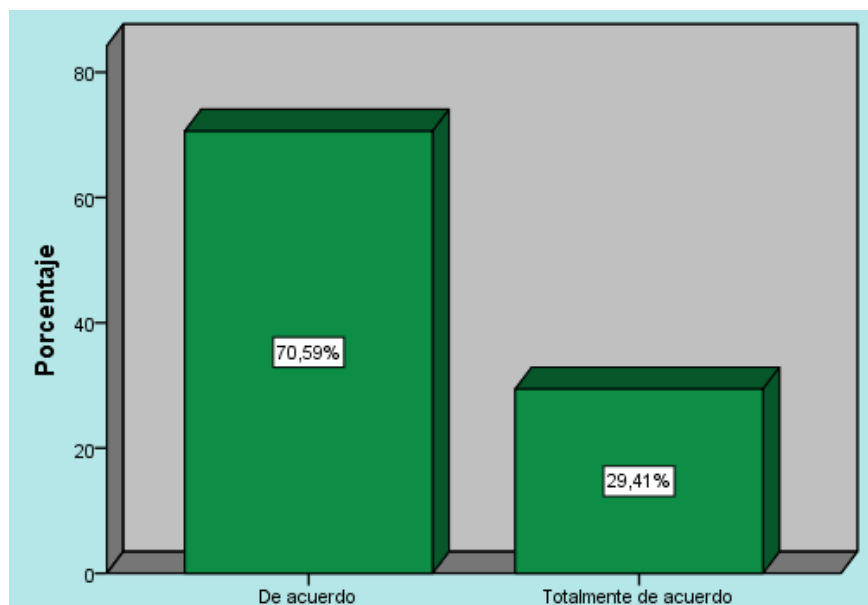


Gráfico 2 *Contar con una serie de normas de limpieza y hábitos de higiene es necesario para la ecoeficiencia del restaurant.*

Interpretación:

El gráfico 2 muestra un total de 34 personas encuestadas, el 70.59% respondieron que están de acuerdo y el 29.41% que están totalmente de acuerdo.

Tabla 8

Para contar con una buena estrategia de gestión es necesario que el restaurant realice compras verdes (materiales reutilizables).

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	6	17,6	17,6	17,6
	De acuerdo	20	58,8	58,8	76,5
	Totalmente de acuerdo	8	23,5	23,5	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 8 muestra un total de 34 personas encuestadas, 6 respondieron indiferente, 20 están de acuerdo y 8 están totalmente de acuerdo.

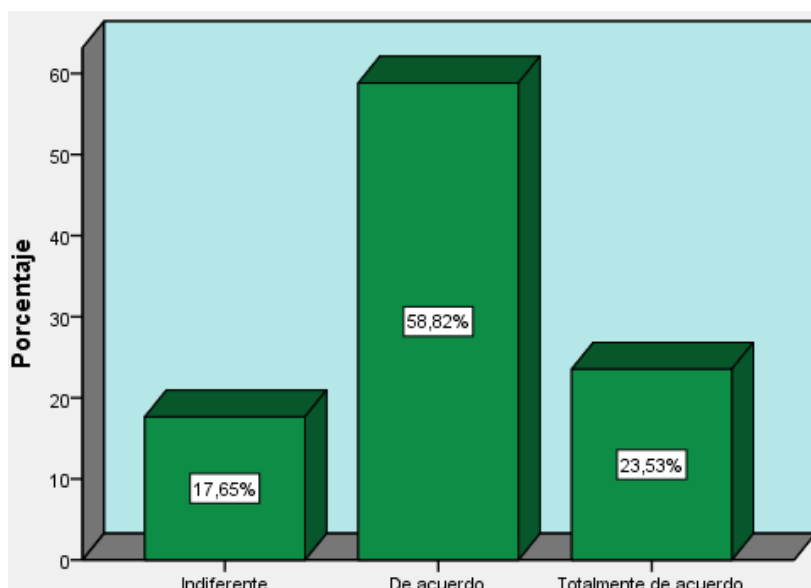


Gráfico 3 *Para contar con una buena estrategia de gestión es necesario que el restaurant realice compras verdes (materiales reutilizables).*

Interpretación:

El gráfico 3 muestra un total de 34 personas encuestadas, el 17.65% respondieron indiferente, el 58.82% de acuerdo y el 23.53% totalmente de acuerdo.

Tabla 9.

La reducción de consumo de recursos es necesaria para la ecoeficiencia y te permite reducir los costos del restaurant.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	6	17,6	17,6	17,6
	De acuerdo	19	55,9	55,8	73,5
	Totalmente de acuerdo	9	26,5	26,5	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statistics v.24

Interpretación:

La tabla 9 muestra un total de 34 personas encuestadas, 6 respondieron indiferente, 19 de acuerdo y 9 totalmente de acuerdo.

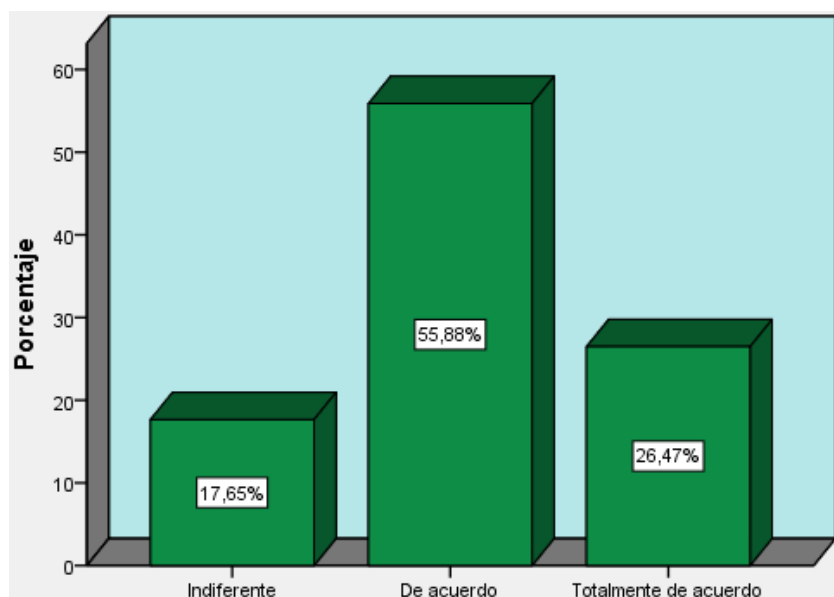


Gráfico 4. La reducción de consumo de recursos es necesaria para la ecoeficiencia del restaurant.

Interpretación:

El gráfico 4 muestra un total de 34 personas encuestadas, el 17.65% respondieron indiferente, el 55.88% de acuerdo y el 26.47% totalmente de acuerdo.

Tabla 10

Es necesario el tratamiento y reutilización de las aguas residuales para la ecoeficiencia del restaurant

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	1	2,9	2,9	2,9
	De acuerdo	25	73,5	73,5	76,5
	Totalmente de acuerdo	8	23,5	23,5	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statistics v.24

Interpretación:

La tabla 10 muestra un total de 34 personas encuestadas, una persona respondió indiferente, 25 de acuerdo y 8 totalmente de acuerdo.

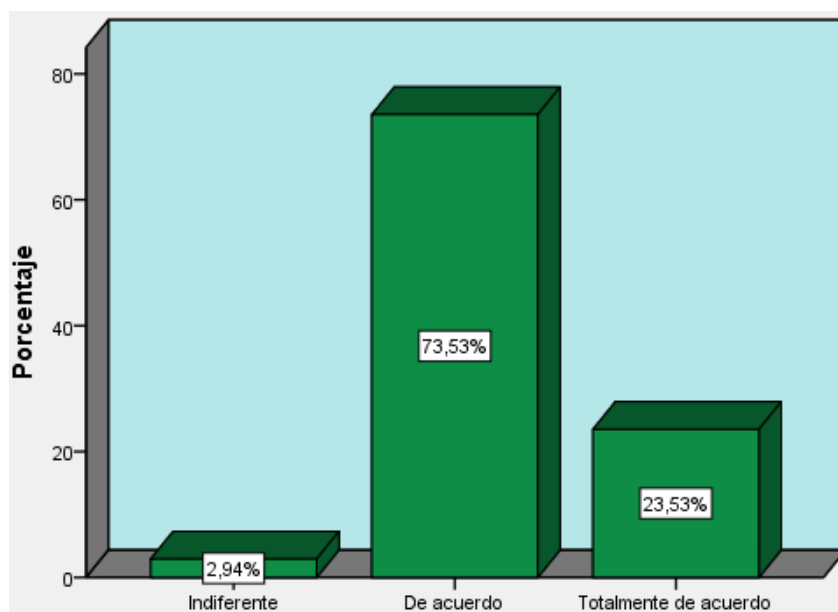


Gráfico 5 *Es necesario el tratamiento y reutilización de las aguas residuales para la ecoeficiencia del restaurant.*

Interpretación:

El gráfico 5 muestra un total de 34 personas encuestadas, el 2.94% respondieron indiferente, el 73.53% de acuerdo y el 23.53% totalmente de acuerdo.

Tabla 11

El suministro de agua necesario para la ecoeficiencia del restaurant.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	6	17,6	17,6	17,6
	De acuerdo	16	47,1	47,1	64,7
	Totalmente de acuerdo	12	35,3	35,3	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 11 muestra un total de 34 personas encuestadas, 6 respondieron indiferente, 16 de acuerdo y 12 totalmente de acuerdo.

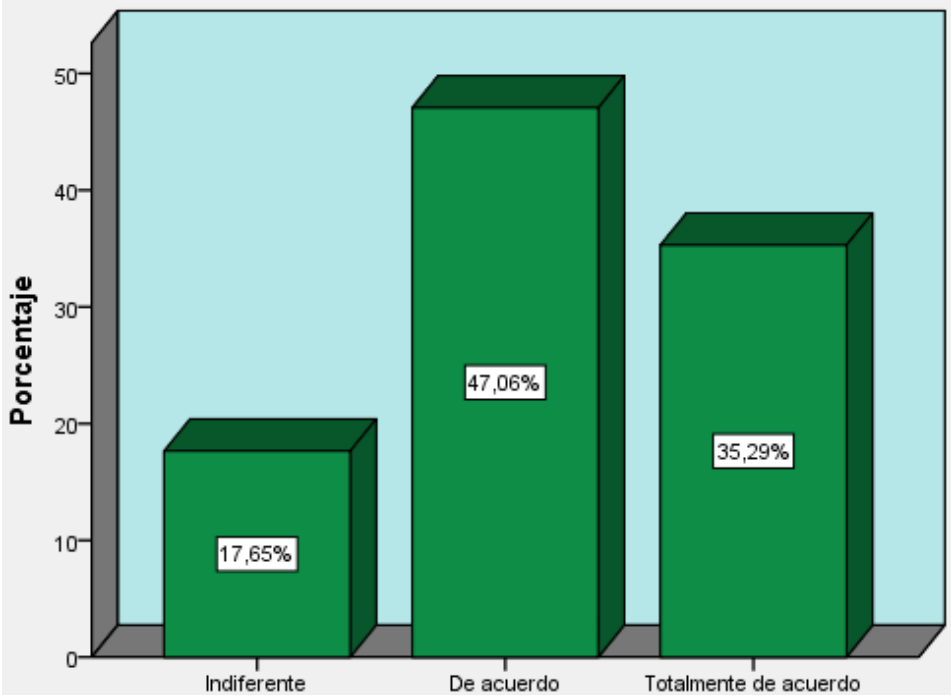


Gráfico 6 *El suministro de agua es necesario para la ecoeficiencia del restaurant.*

Interpretación:

El gráfico 6 muestra un total de 34 personas encuestadas, el 17.65% respondieron indiferente, 47.06% de acuerdo y el 35.29% totalmente de acuerdo.

Tabla 12

Contar con gas natural para el restaurant permite ahorrar dinero y da señal de ecoeficiencia.

			Porcentaje	Porcentaje
			válido	acumulado
Válido	De acuerdo	11	32,4	32,4
	Totalmente de acuerdo	23	67,6	100,0
	Total	34	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 12 muestra un total de 34 personas encuestadas, 11 están de acuerdo y 23 totalmente de acuerdo.

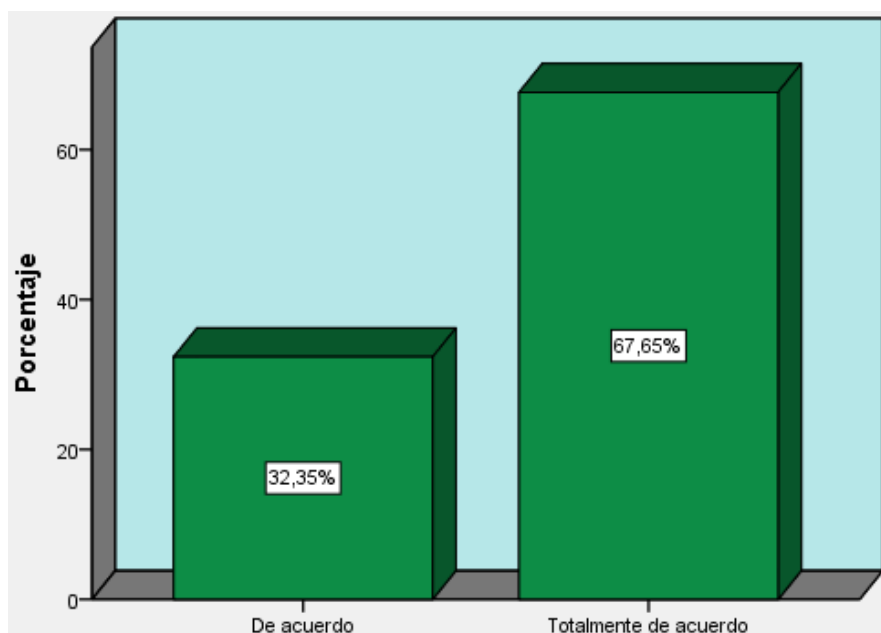


Gráfico 7 *Contar con gas natural para el restaurant permite ahorrar dinero y da señal de ecoeficiencia.*

Interpretación:

El gráfico 7 muestra un total de 34 personas encuestadas, 32.35% están de acuerdo y el 67.65% totalmente de acuerdo.

Tabla 13

El ahorro de energía en iluminación es necesario para el uso eficiente de recursos y disminuir costos del restaurant.

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	20	58,8	58,8	58,8
	Totalmente de acuerdo	14	41,2	41,2	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 13 muestra un total de 34 personas encuestadas, 20 respondieron de acuerdo y 14 totalmente de acuerdo.

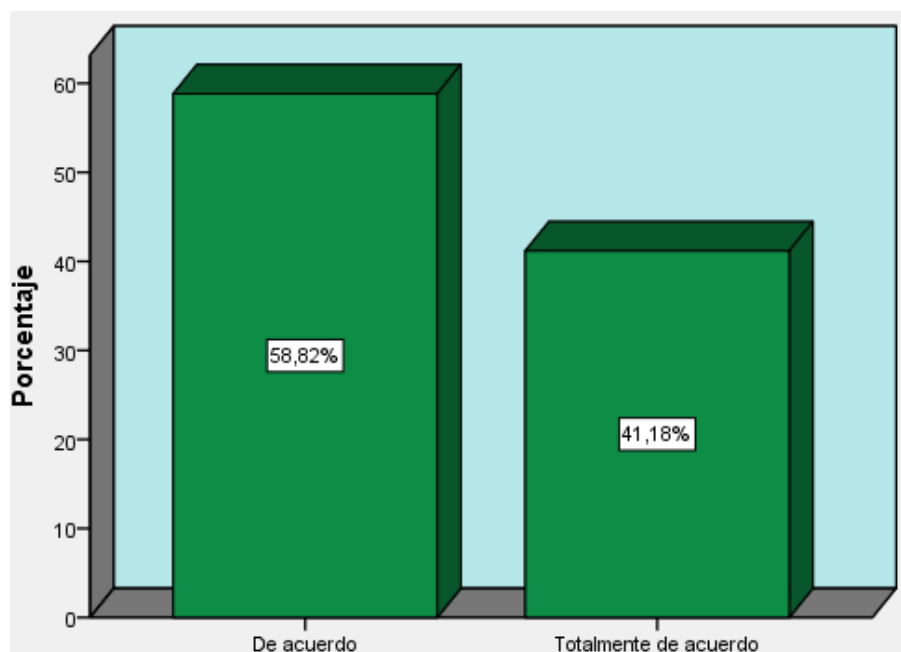


Gráfico 8 *El ahorro de energía en iluminación es necesario para el uso eficiente de recursos y disminuir los costos del restaurant.*

Interpretación:

El gráfico 8 muestra un total de 34 personas encuestadas, 58.82% están de acuerdo y el 41.18% totalmente de acuerdo.

Tabla 14

Es importante considerar dentro de sus costos indirectos de fabricación el uso de materiales indirectos (agua, luz, etc.) para brindar un mejor servicio en el restaurant

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	2	5,9	5,9	5,9
	De acuerdo	22	64,7	64,7	70,6

Totalmente de 10 acuerdo		29,4	29,4	100,0
Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 14 muestra un total de 34 personas encuestadas, 2 respondieron indiferente, 22 de acuerdo y 10 totalmente de acuerdo.

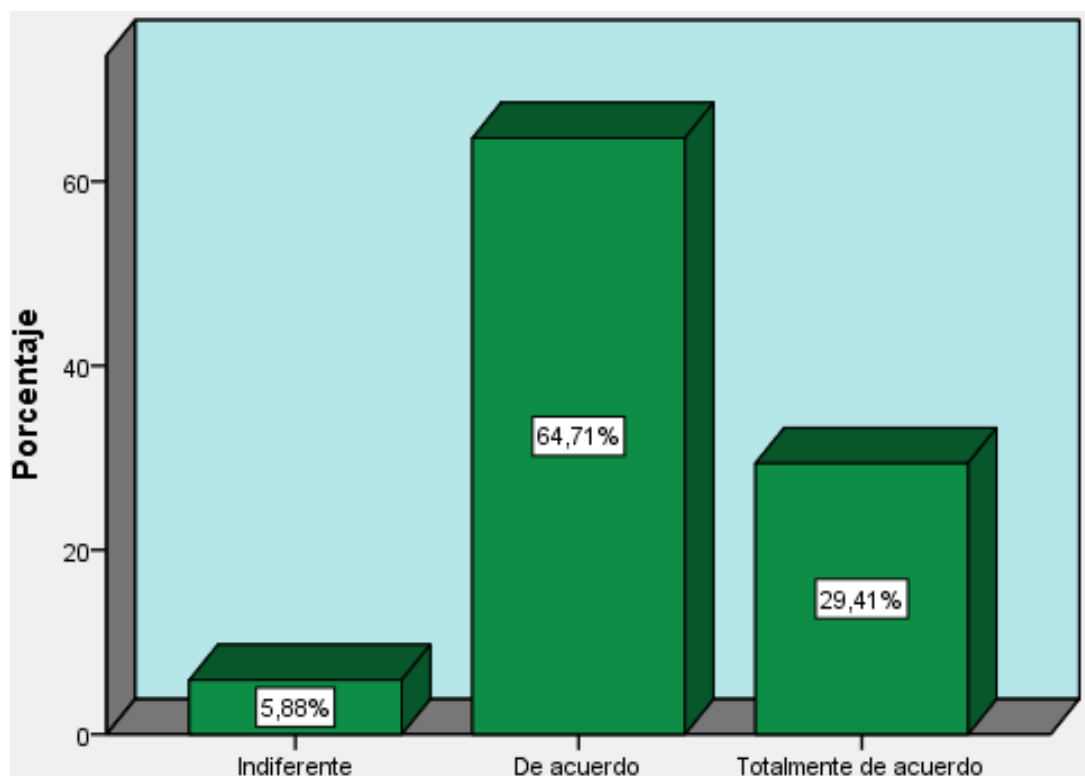


Gráfico 9 *Es importante considerar dentro de sus costos indirectos de fabricación el uso de materiales indirectos (agua, luz, etc.) para brindar un mejor servicio en el restaurant.*

Interpretación:

El gráfico 9 muestra un total de 34 personas encuestadas, 5.88% respondieron indiferente, el 64.71% de acuerdo y el 29.41% totalmente de acuerdo.

Tabla 15

Es necesario para el restaurant invertir en mantenimiento, reparación y limpieza a pesar de que esto influya en sus costos indirectos de fabricación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	8	23,5	23,5	23,5
	Totalmente de acuerdo	26	76,5	76,5	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 15 muestra un total de 34 personas encuestadas, 8 están de acuerdo y 26 totalmente de acuerdo.

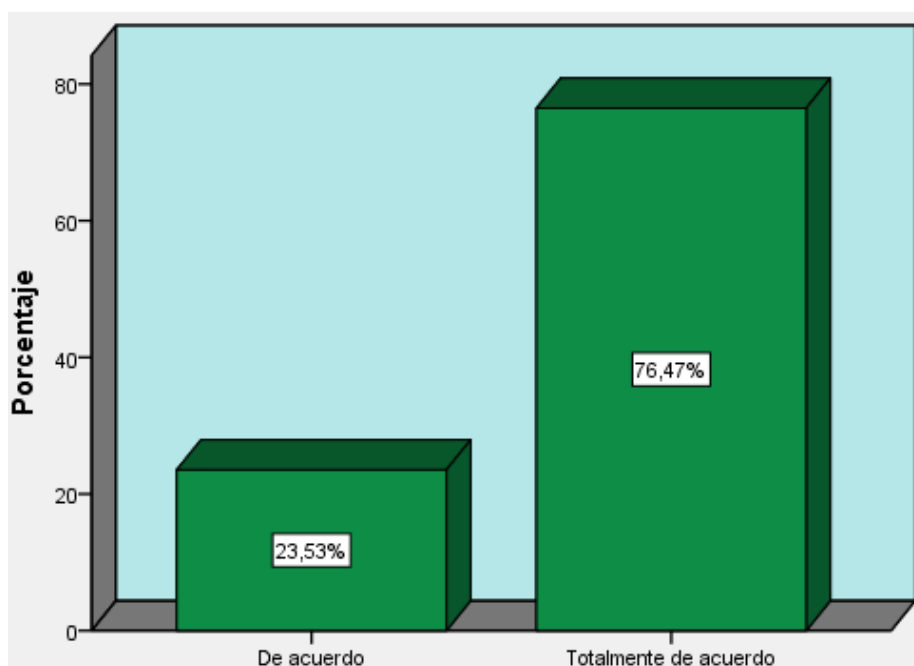


Gráfico 10 *Es necesario para el restaurant invertir en mantenimiento, reparación y limpieza a pesar de que esto influya en sus costos indirectos de fabricación.*

Interpretación:

El gráfico 10 muestra un total de 34 personas encuestadas, 23.53% está de acuerdo y el 76.47% totalmente de acuerdo.

Tabla 16

Considera importante contratar personal capacitado para operar y brindar un servicio óptimo en el restaurant a pesar que aumente tus costos indirectos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	9	26,5	26,5	26,5
	De acuerdo	25	73,5	73,5	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 16 muestra un total de 34 personas encuestadas, 9 respondieron indiferente y 25 están de acuerdo.

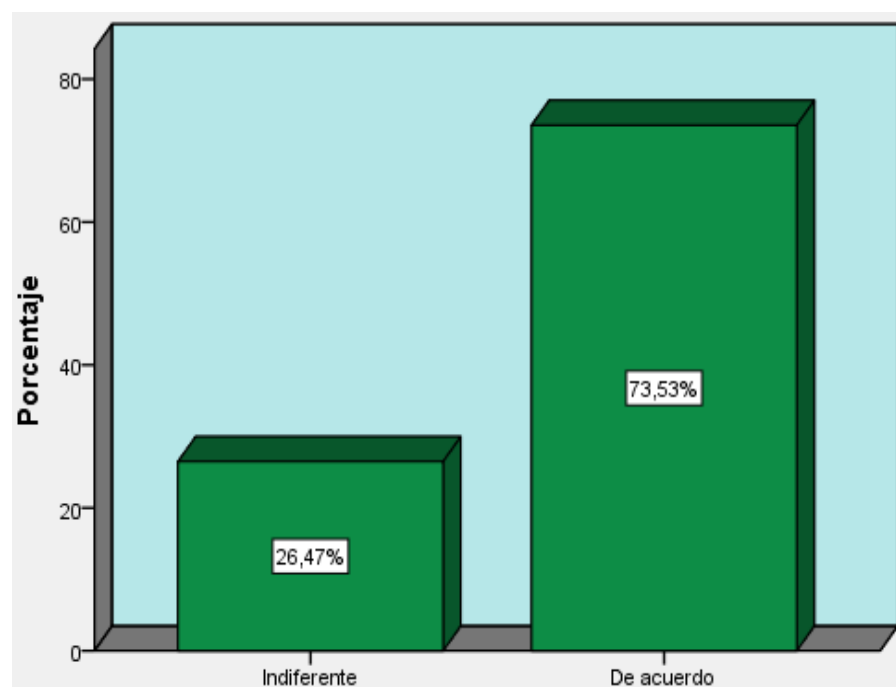


Gráfico 11 Considera importante contratar personal capacitado para operar y brindar un servicio óptimo en el restaurant a pesar que aumente tus costos indirectos.

Interpretación:

El gráfico 11 muestra un total de 34 personas encuestadas, 26.47% respondieron indiferente y el 73.53% de acuerdo.

Tabla 17

Es necesario considerar la vestimenta de los trabajadores dentro de los costos indirectos del restaurant

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	6	17,6	17,6	17,6
	De acuerdo	28	82,4	82,4	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 17 muestra un total de 34 personas encuestadas, 6 respondieron indiferente y 28 de acuerdo.

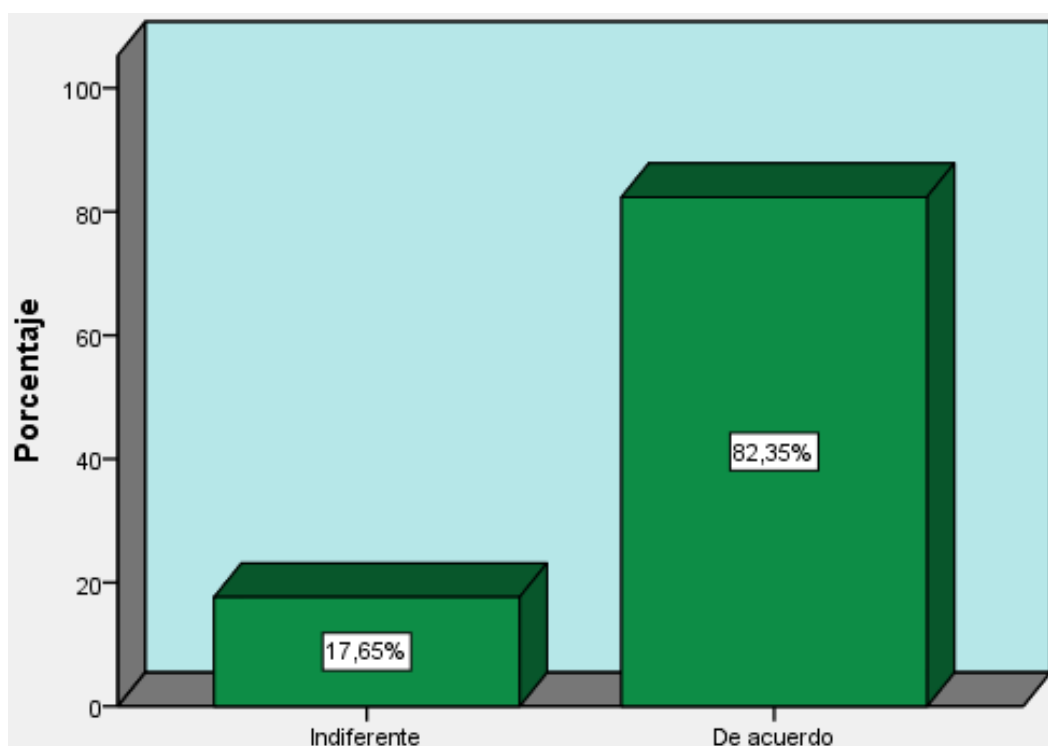


Gráfico 12 *Es necesario considerar la vestimenta de los trabajadores dentro de los costos indirectos del restaurant.*

Interpretación:

El gráfico 12 muestra un total de 34 personas encuestadas, 17.65% respondieron indiferente y el 82.35% de acuerdo.

Tabla 18

Es necesario dentro de sus costos generales invertir en publicidad para el restaurant

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	De acuerdo	23	67,6	67,6	67,6
	Totalmente de acuerdo	11	32,4	32,4	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 18 muestra un total de 34 personas encuestadas, 23 están de acuerdo y 11 totalmente de acuerdo.

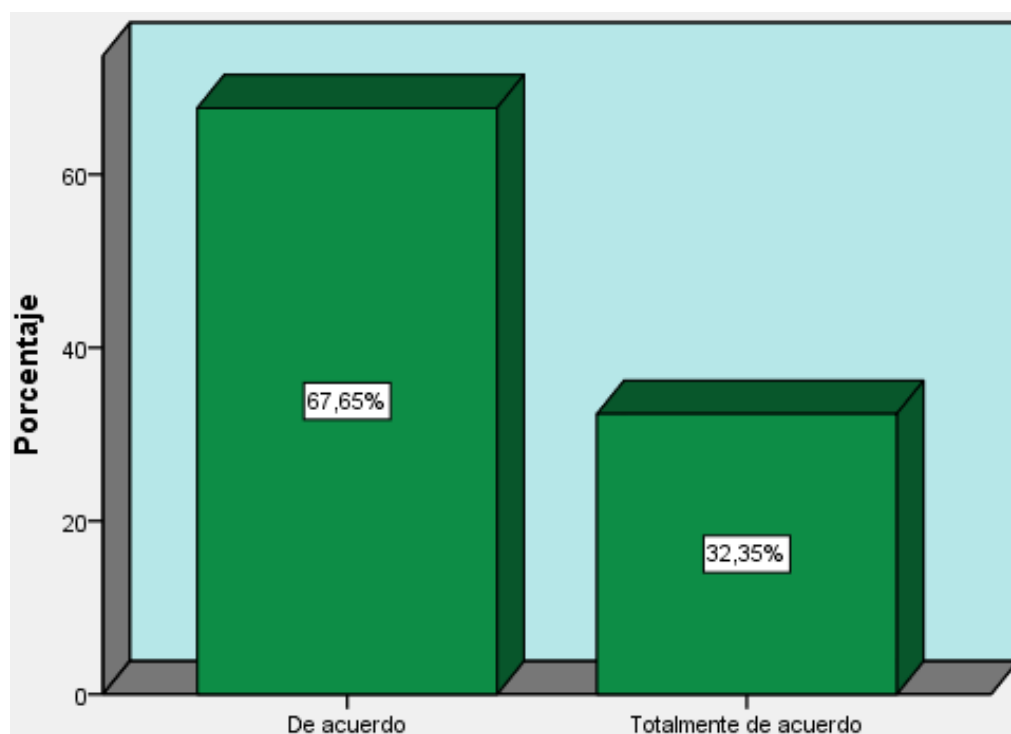


Gráfico 13 *Es necesario dentro de sus costos generales invertir en publicidad para el restaurant.*

Interpretación:

El gráfico 13 muestra un total de 34 personas encuestadas, 67.65% respondieron de acuerdo y el 32.35% totalmente de acuerdo.

Tabla 19

Es importante el servicio delivery para brindar un mejor servicio a pesar que influya en tus costos indirectos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	6	17,6	17,6	17,6
	De acuerdo	18	52,9	52,9	70,6
	Totalmente de acuerdo	10	29,4	29,4	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 19 muestra un total de 34 personas encuestadas, 6 respondieron indiferente, 18 de acuerdo y 10 totalmente de acuerdo.

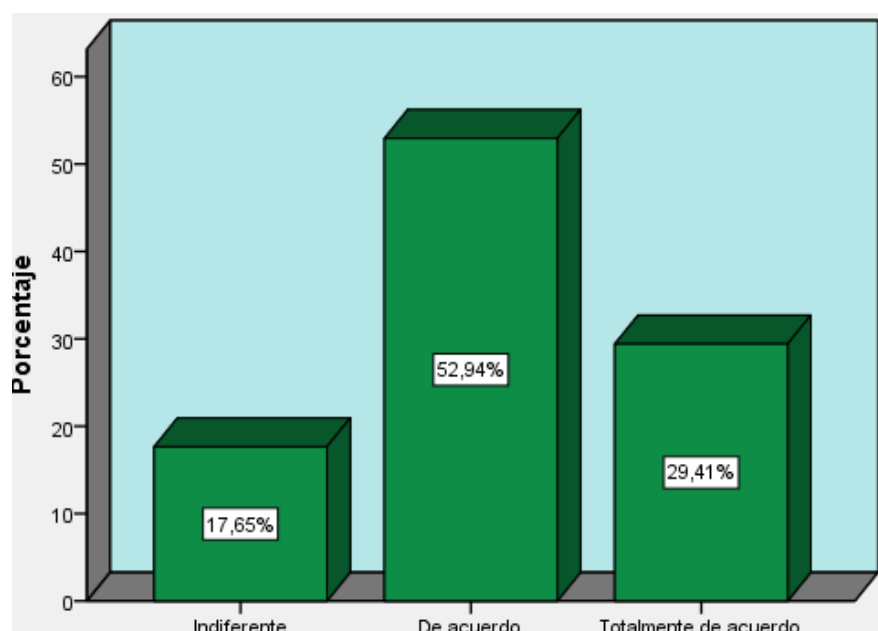


Gráfico 14 *Es importante el servicio de delivery para brindar un mejor servicio a pesar que influya en tus costos indirectos.*

Interpretación:

El gráfico 14 muestra un total de 34 personas encuestadas, 17.65% respondieron indiferente, 52.94% de acuerdo y el 29.41% totalmente de acuerdo.

Tabla 20

Es vital considerar los costos de elementos de seguridad (extintores, etc.) para el bienestar de clientes a pesar de que influya en tus costos indirectos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	6	17,6	17,6	17,6
	De acuerdo	20	58,8	58,8	76,5
	Totalmente de acuerdo	8	23,5	23,5	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statistcs v.24

Interpretación:

La tabla 20 muestra un total de 34 personas encuestadas, 6 respondieron indiferente, 20 de acuerdo y 8 totalmente de acuerdo.

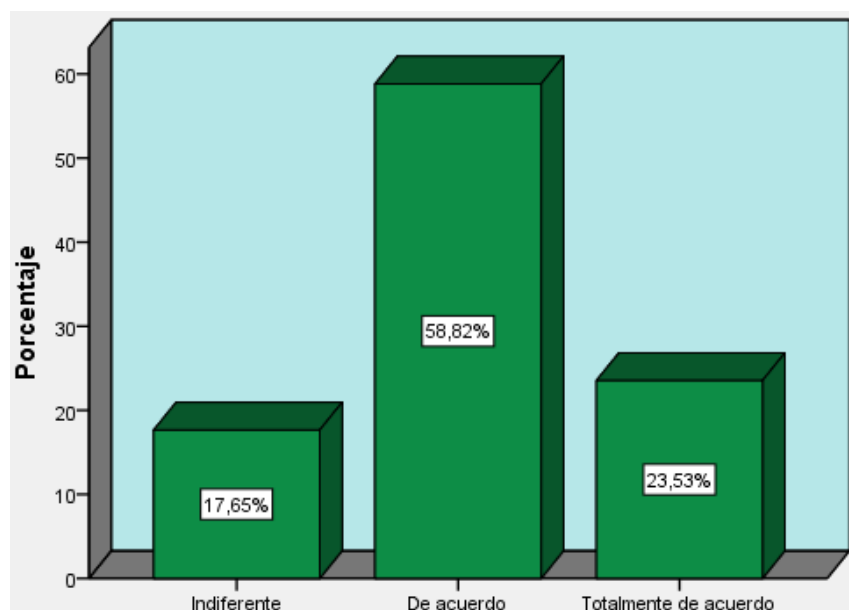


Gráfico 15 *Es vital considerar los costos de elementos de seguridad (extintores, etc.) para el bienestar de clientes a pesar de que influya en tus costos indirectos.*

Interpretación:

El gráfico 15 muestra un total de 34 personas encuestadas, 17.65% respondieron indiferente, 58.82% de acuerdo y el 23.53% totalmente de acuerdo.

Tabla 21

Es necesario invertir en equipos de transporte para brindar el servicio de delivery para agilizar pedidos de clientes del restaurant a pesar de que influya en tus costos indirectos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Indiferente	6	17,6	17,6	17,6
	De acuerdo	20	58,8	58,8	76,5
	Totalmente de acuerdo	8	23,5	23,5	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

La tabla 21 muestra un total de 34 personas encuestadas, 6 respondieron indiferente, 20 de acuerdo y 8 totalmente de acuerdo.

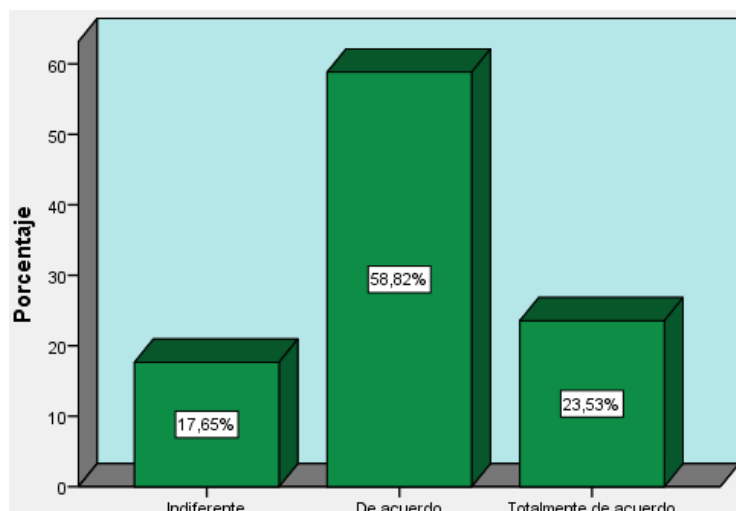


Gráfico 16 *Es necesario invertir en equipos de transporte para brindar el servicio de delivery para agilizar pedidos de clientes del restaurant a pesar de que influya en tus costos indirectos.*

Interpretación:

El gráfico 16 muestra un total de 34 personas encuestadas, 17.65% respondieron indiferente, 58.82% de acuerdo y el 23.53% totalmente de acuerdo.

3.1.1.2 A nivel de variables

Tabla 22

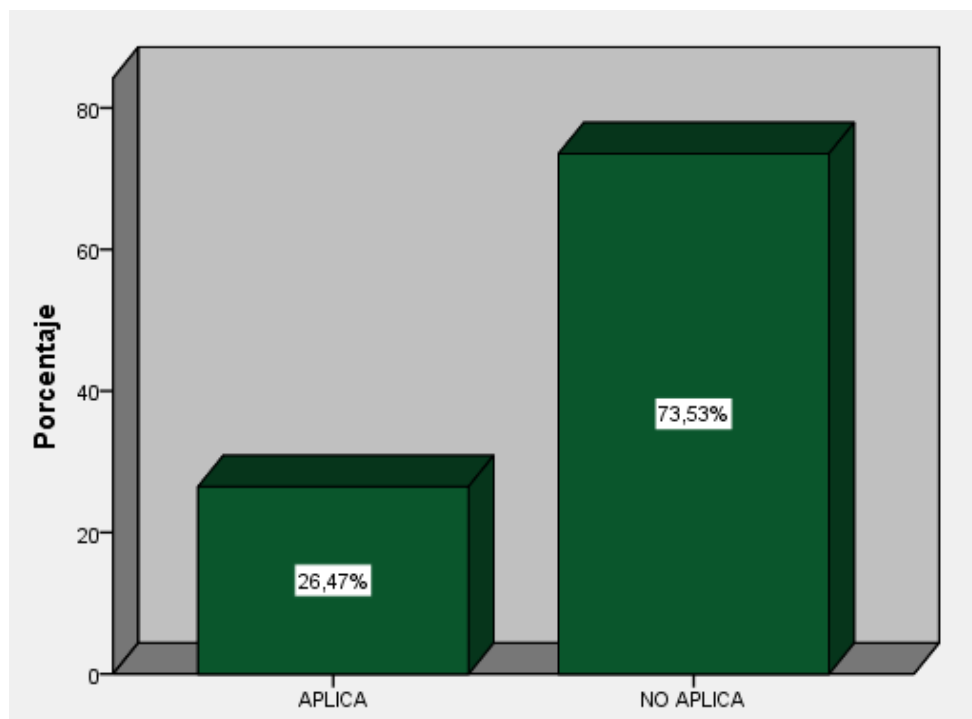
Ecoeficiencia

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Aplica	9	26,5	26,5	26,5
	No aplica	25	73,5	73,5	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Interpretación:

En la tabla 22, se observa la frecuencia agrupada de los niveles alcanzados acerca de la variable ecoeficiencia del total de 34 encuestados entre encargados y empleadores, 9 indicaron que en los restaurantes si “aplica” ecoeficiencia y 25 señalan que “no aplica”.

Gráfico 17 *Ecoeficiencia*

Interpretación:

Del gráfico 17 del total de 34 encuestados el 26.47% indicaron que en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017 si “aplica” ecoeficiencia y el 73.53% señalan que “no aplica” ecoeficiencia.

Tabla 23
Costos indirectos

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Costos controlados	23	67,6	67,6	67,6
	Costos no controlados	11	32,4	32,4	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: *Spss Statistics v.24*

Interpretación:

En la tabla 23, se observa la frecuencia agrupada de los niveles alcanzados de la variable costos indirectos. Del total de 34 encuestados entre encargados y

empleadores de los restaurantes, 23 indicaron un nivel de “costos controlados” y 11 señalan “costos no controlados”.

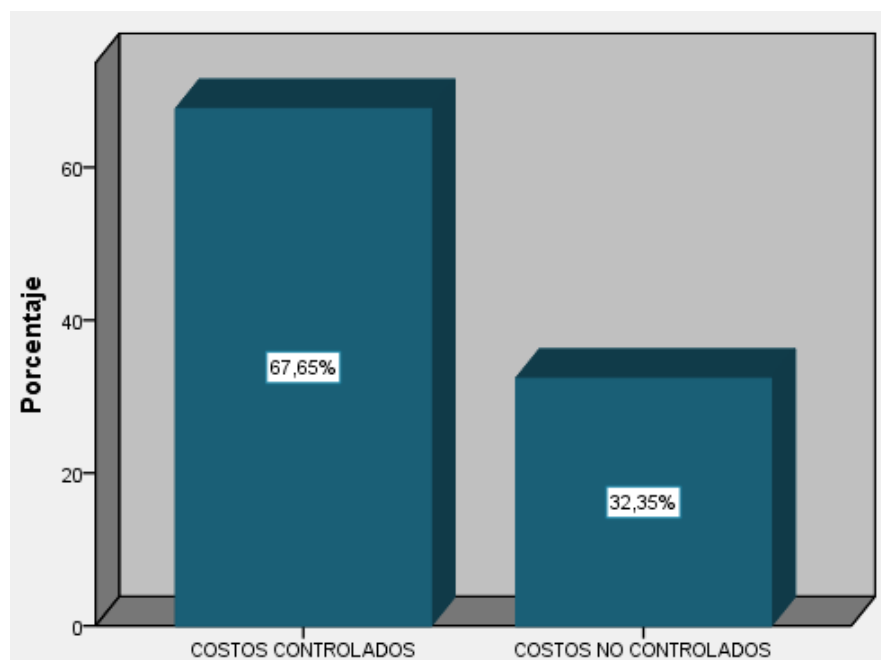


Gráfico 18 Costos indirectos

Interpretación:

Según el gráfico 18, del total de 34 personas encuestadas entre encargados y empleadores de los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. El 67.65% respondieron que los costos indirectos son “costos controlados” y el 32.35% indican que los costos indirectos son “costos no controlados”.

3.1.1.3 A nivel de dimensiones

Tabla 24

Costos indirectos de fabricación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Costos controlados	21	61,8	61,8	61,8
	Costos no controlados	13	38,2	38,2	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statistics v.24

Interpretación:

En la tabla 24, se aprecia la frecuencia agrupado de los niveles alcanzados sobre la dimensión costos de producción en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. Del total de 34 encuestados entre encargados y empleadores, 21 señalaron que los costos de producción son “costos controlados” y 13 respondieron que los costos indirectos de fabricación son “costos no controlados”.

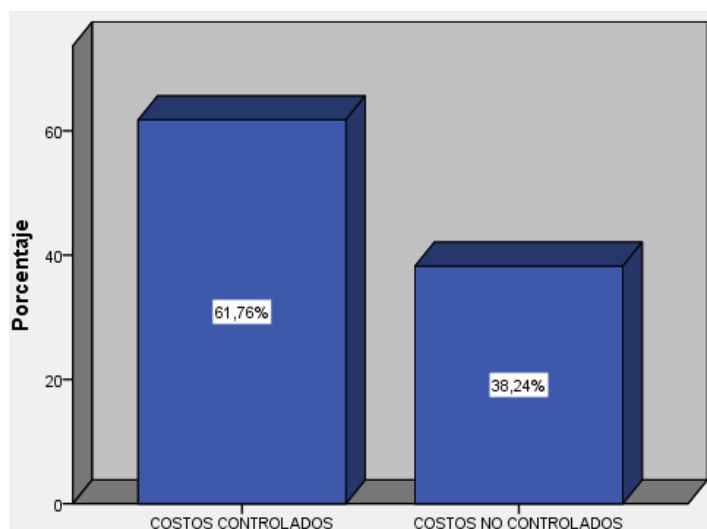


Gráfico 19 *Costos Indirectos de Fabricación*

Interpretación:

Según el gráfico 19, del total de 34 personas encuestadas entre encargados y empleadores de los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. El 61.76% respondieron que los costos de costos indirectos de fabricación son “costos controlados” y el 38.24% indicaron que los costos indirectos de fabricación son “costos no controlados”.

Tabla 25
Costos generales

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Costos controlados	10	29,4	29,4	29,4
	Costos no controlados	24	70,6	70,6	100,0
	Total	34	100,0	100,0	

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

En la tabla 25, se aprecia la frecuencia agrupado de los niveles alcanzados sobre la dimensión de costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. Del total de 34 encuestados entre encargados y empleadores, 10 respondieron que los costos generales son “costos controlados” y 24 señalan que los costos generales son “costos no controlados”.

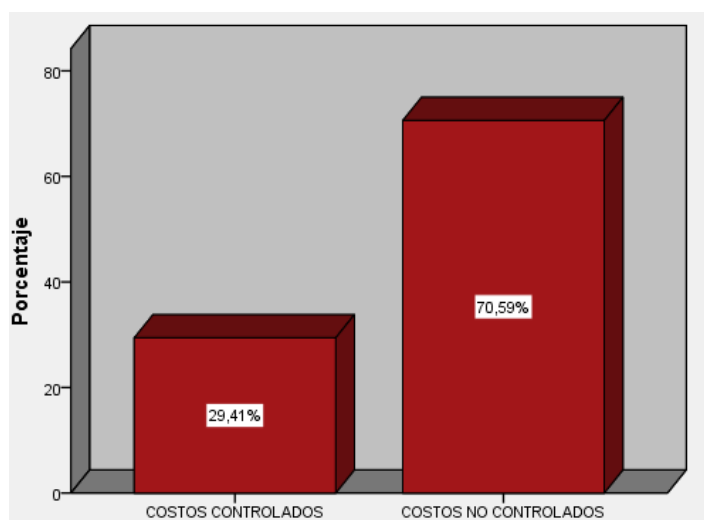


Gráfico 20 Costos Generales

Interpretación:

Según el gráfico 20, del total de 34 personas encuestadas entre encargados y empleadores de los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. El 29.41% indicaron que los costos generales son “costos controlados” y el 70.59% respondieron que los costos generales son “costos no controlados”.

3.1.1.4 Tablas cruzadas o de contingencia

Tabla 26

Ecoeficiencia y Costos Indirectos (tabulación cruzada)

			Costos indirectos		Total
			Costos controlados	Costos no controlados	
Ecoeficiencia	Aplica	Recuento	9	0	9
		% dentro de	100,0%	0,0%	100,0%
		Ecoeficiencia			

	% dentro de	39,1%	0,0%	26,5%
	Costos indirectos			
	% del total	26,5%	0,0%	26,5%
No aplica	Recuento	14	11	25
	% dentro de	56,0%	44,0%	100,0%
	Ecoeficiencia			
	% dentro de	60,9%	100,0%	73,5%
	Costos indirectos			
	% del total	41,2%	32,4%	73,5%
Total	Recuento	23	11	34
	% dentro de	67,6%	32,4%	100,0%
	Ecoeficiencia			
	% dentro de	100,0%	100,0%	100,0%
	Costos indirectos			
	% del total	67,6%	32,4%	100,0%

Fuente: Spss Statitics v.24

Interpretación:

Según la tabla 26 se aprecia la relación entre las variables de ecoeficiencia y costos indirectos, del total de 34 personas encuestadas entre encargados y empleadores. El 26.5% indicaron que la ecoeficiencia si “aplica” en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017 de las cuales el 26.5% indican que los costos indirectos son “costos controlados” y ninguno dice que son “costos no controlados”; de los 73.5% que respondieron que la ecoeficiencia “no aplica” en los restaurantes, de los cuales el 41.2% señalan que los costos indirectos son “costos controlados” y el 32.4% que son “costos no controlados”.

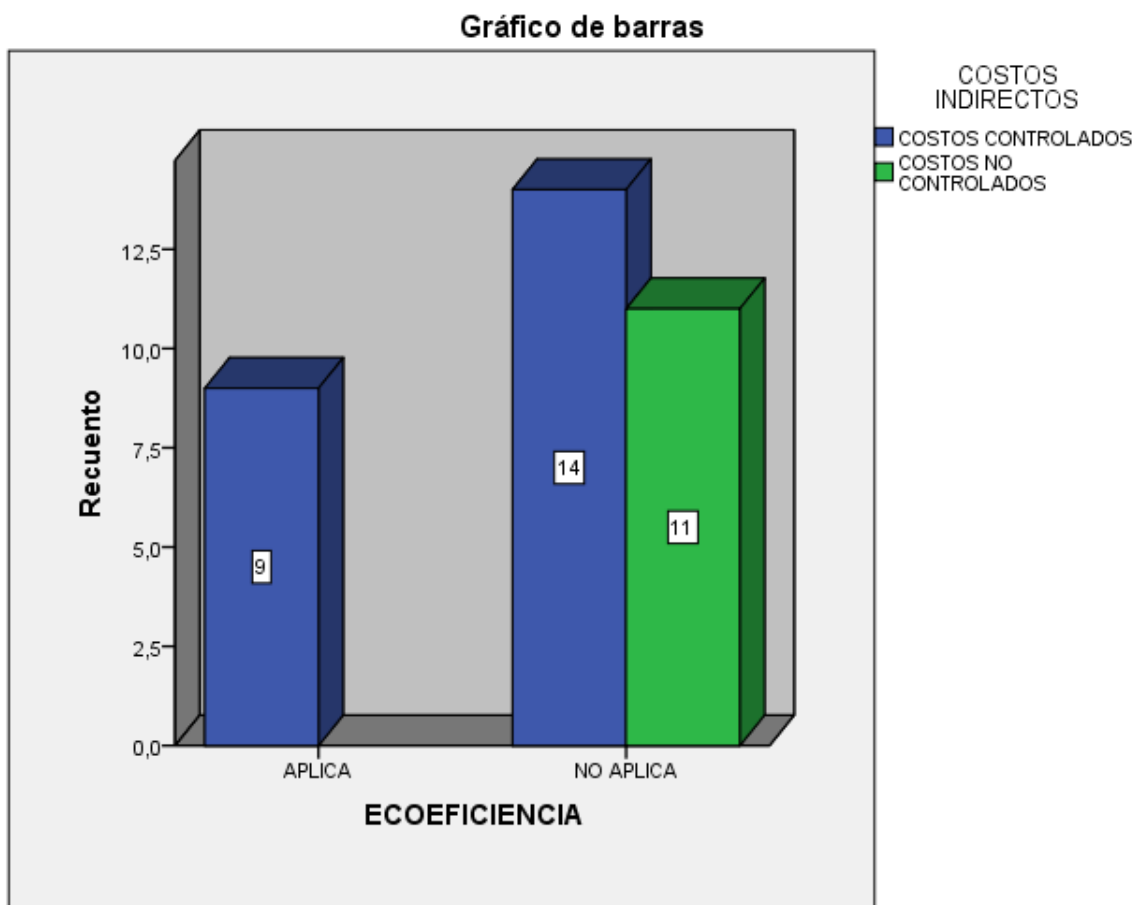


Gráfico 21 *Ecoeficiencia y Costos indirectos (tabulación cruzada)*

Interpretación:

Según el gráfico 21, el resultado obtenido de 34 encuestados entre encargados y empleadores se aprecia que la relación entre ecoeficiencia y costos indirectos en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017 conforme a los siguientes datos 9 indicaron que la ecoeficiencia si se “aplica” en los restaurantes de los cuales 9 señalan que los costos indirectos son “costos controlados” y ninguno dice que los costos indirectos son “costos no controlados”; 25 señalaron que “no aplica” de los cuales 11 indicaron que sus costos indirectos son “costos no controlados” y 14 que son “costos controlados”.

Tabla 27

Ecoeficiencia y costos indirectos de fabricación (tabulación cruzada)

			Costos indirectos de fabricación		
			Costos controlados	Costos no controlados	Total
Ecoeficiencia Aplica	Recuento		9	0	9
	% dentro de	100,0%		0,0%	100,0%
	Ecoeficiencia				
	% dentro de	42,9%		0,0%	26,5%
	Costos indirectos de fabricación				
	% del total		26,5%	0,0%	26,5%
No aplica	Recuento		12	13	25
	% dentro de	48,0%		52,0%	100,0%
	Ecoeficiencia				
	% dentro de	57,1%		100,0%	73,5%
	Costos indirectos de fabricación				
	% del total		35,3%	38,2%	73,5%
Total	Recuento		21	13	34
	% dentro de	61,8%		38,2%	100,0%
	Ecoeficiencia				
	% dentro de	100,0%		100,0%	100,0%
	Costos indirectos de fabricación				
	% del total		61,8%	38,2%	100,0%

Fuente: Spss Statistcs v.24

Interpretación:

Según la tabla 27 se aprecia la relación la variable ecoeficiencia y la dimensión costos indirectos de fabricación, del total de 34 personas encuestadas entre empleadores y encargados. El 26.5% indicaron que la ecoeficiencia si “aplica” en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017 de los cuales el 26.5% señalan que los costos indirectos de fabricación son “costos controlados” ninguno dice que son “costos no controlados”; de los 73.5% que respondieron que la ecoeficiencia “no aplica” en los restaurantes de los cuales el 35.3% indican que los costos indirectos de fabricación son “costos controlados” y el 38.2% que son “costos no controlados”.

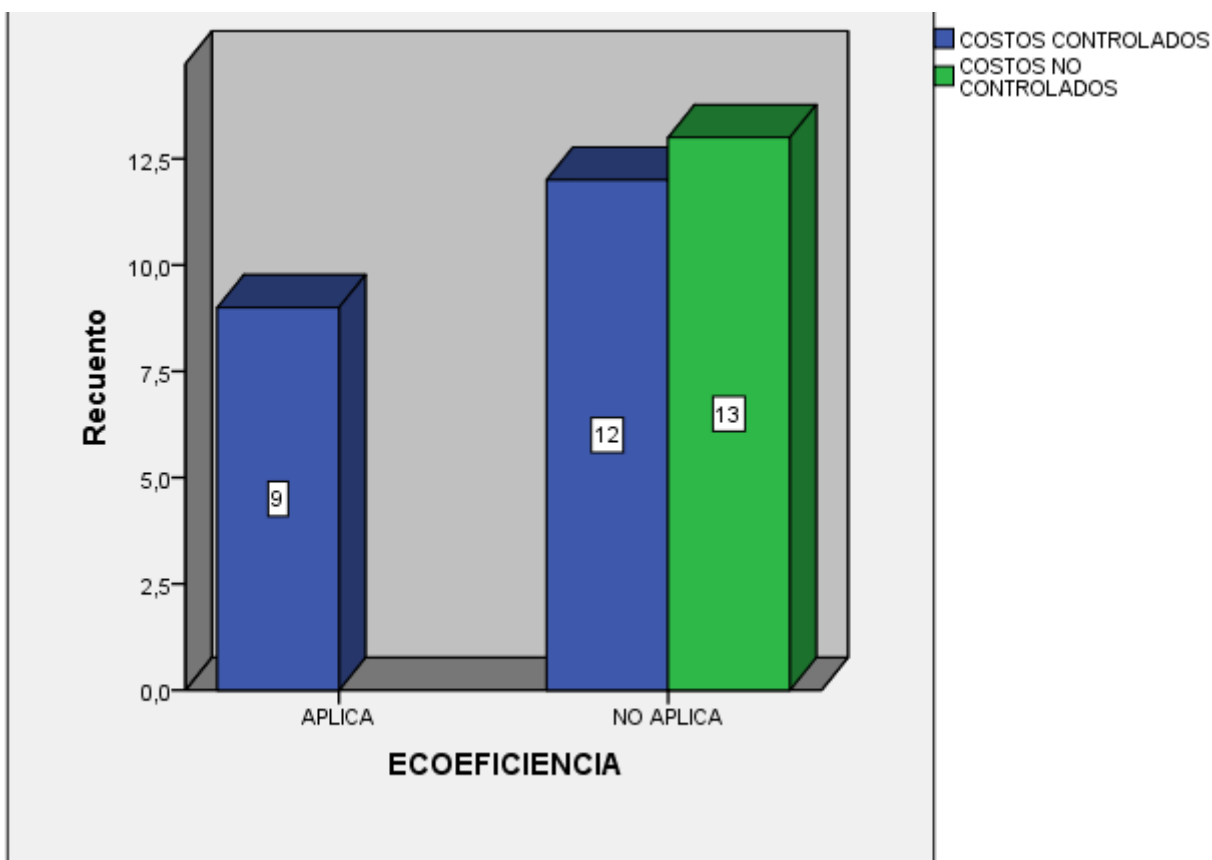


Gráfico 22 *Ecoeficiencia y Costos indirectos de fabricación (tabulación cruzada)*

Interpretación:

Según el gráfico 22, el resultado obtenido de 34 personas encuestadas entre encargados y empleadores se aprecia que la relación entre ecoeficiencia y costos indirectos de fabricación en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017 conforme a los siguientes datos 9 indicaron que la ecoeficiencia si se “aplica” en los restaurantes de los cuales 9 señalan que los costos indirectos de fabricación son “costos controlados” y ninguno dice que los costos indirectos de fabricación son “costos no controlados” ; 25 señalaron que “no aplica” ecoeficiencia en los restaurantes de los cuales 13 indicaron que sus costos indirectos de fabricación son “costos no controlados” y 12 respondieron que sus costos indirectos de fabricación son “costos controlados”.

Tabla 28
Ecoeficiencia y Costos generales

			Costos generales		
			Costos controlados	Costos no controlados	Total
Ecoeficiencia	Aplica	Recuento	8	1	9
		% dentro de	88,9%	11,1%	100,0%
		Ecoeficiencia			
		% dentro de Costos generales	80,0%	4,2%	26,5%
		% del total	23,5%	2,9%	26,5%
	No aplica	Recuento	2	23	25
		% dentro de	8,0%	92,0%	100,0%
		Ecoeficiencia			
		% dentro de Costos generales	20,0%	95,8%	73,5%
		% del total	5,9%	67,6%	73,5%
Total		Recuento	10	24	34
		% dentro de	29,4%	70,6%	100,0%
		Ecoeficiencia			
		% dentro de Costos generales	100,0%	100,0%	100,0%
		% del total	29,4%	70,6%	100,0%

Fuente: Spss Statictics v.24

Interpretación:

Según la tabla 28 nos muestra la relación entre la variable ecoeficiencia y la dimensión Costos generales, del total de 34 personas encuestadas entre encargados y empleadores. El 26.5% indicaron que la ecoeficiencia si “aplica” en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017 de los cuales el 23.5% señalan que los costos generales son “costos controlados” y el 2.9% indican que los costos generales son “costos no controlados”; de los 73.5% que respondieron que la ecoeficiencia “no aplica” en los restaurantes, de los cuales el 67.6% indican que los costos generales son “costos no controlados” y el 5.9% señalan que los costos generales son “costos controlados”.

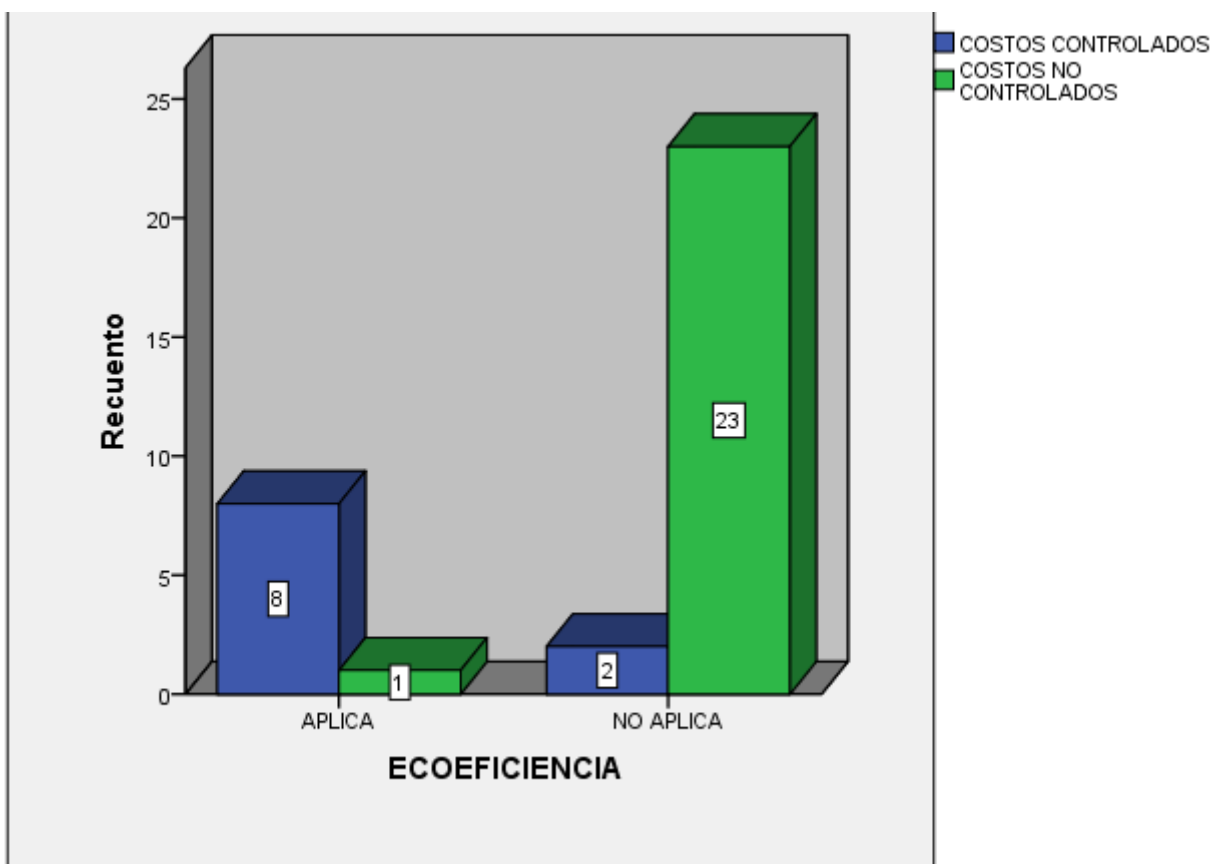


Gráfico 23 *Ecoeficiencia y gastos generales (tabulación cruzada)*

Interpretación:

Según el gráfico 23, el resultado obtenido de 34 encuestados entre encargados y empleadores se aprecia que la relación entre ecoeficiencia y costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017 conforme a los siguientes datos 9 indicaron que la ecoeficiencia si “aplica” en los restaurantes de los cuales 8 señalan que los costos generales son “costos controlados” y solo 1 dice que los costos generales son “costos no controlados”; 25 señalaron que “no aplica” ecoeficiencia en los restaurantes de los cuales 2 respondieron que los costos generales son “costos controlados” y 23 dijeron que los costos generales son “costos no controlados”.

3.2. Prueba de Normalidad

3.2.1. A nivel de variables

En las variables ecoeficiencia y costos indirectos utilizaremos y aplicaremos la prueba Kolmogorov-Smirnov para contrastar la hipótesis de nula.

Tabla 29

Pruebas de normalidad

	Kolmogorov-Smirnov		
	Estadístico	gl	Sig.
Ecoeficiencia	,203	34	,001
Costos indirectos	,250	34	,000

a. Corrección de significación de Lilliefors

Interpretación:

La tabla 29, a la vista de los resultados mediante esta prueba para las variables ecoeficiencia ($p = 0.001$) y costos indirectos ($p = 0.000$) se concluye que se debe rechazar la hipótesis nula y afirmar la hipótesis alterna ya que (p) es menor a 0.05 por lo tanto también se debe realizar la prueba no paramétrica Rho de Spearman.

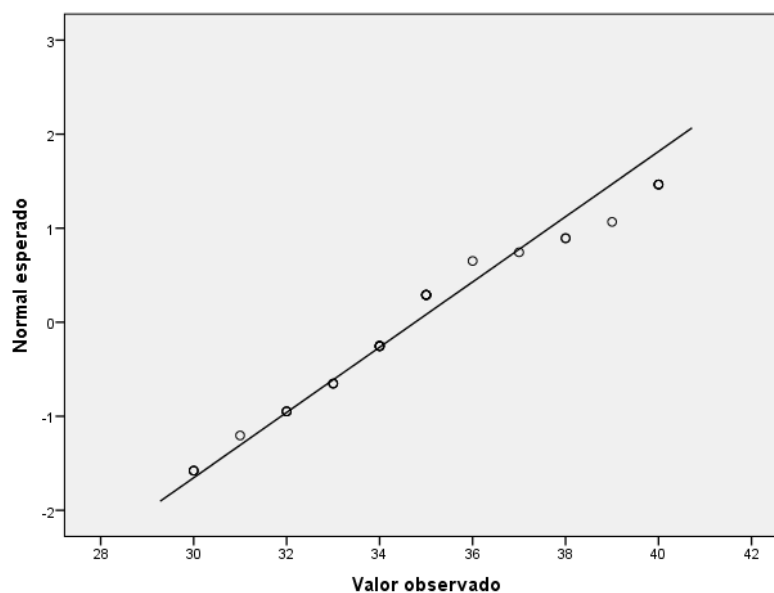


Gráfico 24 Q-Q normal de Ecoeficiencia

Interpretación:

El gráfico 24. Q-Q normal de Ecoeficiencia asegura y ratifica la conclusión anterior de la tabla 13, ya que debido a que los puntos observados manifiestan que no están situados sobre la recta o línea esperada según el supuesto de normalidad.

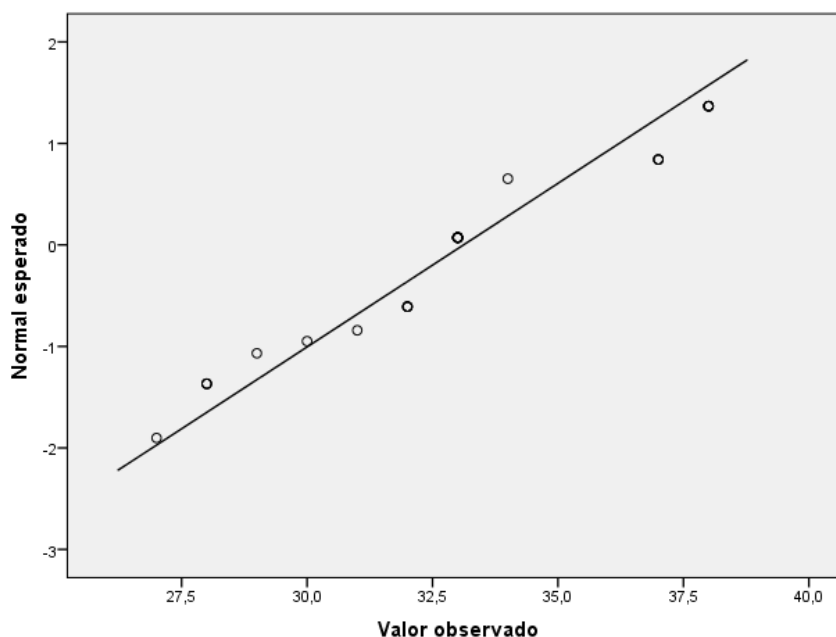


Gráfico 25 Q – Q normal de Costos

Interpretación:

El gráfico 25. Q-Q normal de Costos Indirectos coincide con la conclusión de la tabla 13, porque los puntos observados no se sitúan sobre la línea o recta esperada según el supuesto de normalidad.

3.2.2. A nivel de dimensiones de la variable ecoeficiencia

Tabla 30

Pruebas de normalidad a nivel de dimensiones

	Kolmogorov-Smirnov		
	Estadístico	gl	Sig.
Estrategias de gestión	,330	34	,000
Uso eficientes de recursos	,202	34	,001

a. Corrección de significación de Lilliefors

Interpretación:

Aplicando esta prueba la tabla 30 muestra en sus resultados un nivel de significación igual a 0,000 y 0,001 que mediante estos datos no se puede aceptar la hipótesis nula y si afirmar la hipótesis alterna debido a que (p) es inferior a 0.05 por lo tanto se debe aplicar la prueba no paramétrica de Rho de Spearman.

3.2.3. A nivel de dimensiones de la variable Costos Indirectos

Tabla 31

Pruebas de normalidad de dimensiones de Costos indirectos

	Kolmogorov-Smirnov		
	Estadístico	gl	Sig.
Costos indirectos de fabricación	,273	34	,000
Costos generales	,307	34	,000

a. Corrección de significación de Lilliefors

Interpretación:

La tabla 31, arroja y muestra resultados de un nivel de significancia igual a 0,000 y 0,000 para los dos valores a medir respectivamente, por tanto se acepta la hipótesis alterna y se da de baja la hipótesis nula por motivo que (p) no es superior a 0.05, por eso se le aplicará la prueba no paramétrica de Rho de Spearman.

3.3. Resultados de prueba de hipótesis

Para la prueba de hipótesis de este trabajo de investigación se aplicará la prueba no paramétrica de Rho de Spearman, mediante este nos mostrara la relación entre Ecoeficiencia y Costos Indirectos, según los resultados que obtendremos veremos qué tan fuerte es la relación o vínculo.

3.3.1 Hipótesis general

H_0 : No existe relación entre ecoeficiencia y los costos indirectos en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

H_1 : Existe relación entre ecoeficiencia y los costos indirectos en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

Regla de decisión:

Si el “p” (sig.) > 0.05, se acepta la hipótesis nula.

Si el “p” (sig.) > 0.05, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

Tabla 32

Prueba de hipótesis de variables

Correlaciones		Ecoeficiencia	Costos indirectos
Rho de Spearman	de Ecoeficiencia	Coeficiente de 1,000	,415**
		correlación	
		Sig. (bilateral)	,015
		N	34
	Costos Indirectos	Coeficiente de ,415**	1,000
		correlación	
		Sig. (bilateral)	,015
		N	34

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación:

La tabla 32, nos arroja en nuestro resultados un nivel de significación igual a 0,015 por lo cual no se puede aceptar la hipótesis nula y se afirma la hipótesis alterna. De tal manera también se observa que el coeficiente de correlación es igual a 0,415, por lo que se concluye que tenemos una relación positiva media entre ecoeficiencia y costos indirectos en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

3.3.2 Hipótesis específico 1

H_0 : No existe relación entre ecoeficiencia y costos indirectos de producción en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

H_1 : Existe relación entre ecoeficiencia y costos indirectos de fabricación en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

Regla de decisión

Si el “p” (sig.) > 0.05, se acepta la hipótesis nula.

Si el “p” (sig.) < 0.05, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

Tabla 33

Prueba de hipótesis específico 1

Correlaciones		Ecoeficiencia	Costos indirectos de fabricación
Rho de Spearman	Coeficiente de correlación	1,000	,472**
	Sig. (bilateral)	.	,005
	N	34	34
Costos indirectos de fabricación	Coeficiente de correlación	,472**	1,000
	Sig. (bilateral)	,005	.
	N	34	34

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación:

La tabla 33, a la vista de los resultados un nivel de significación igual a 0,005, por lo que se acepta la hipótesis alterna y se da de baja a la hipótesis nula. También refleja que el coeficiente de correlación es igual a 0,472, por tanto refleja una relación positiva media entre ecoeficiencia y costos indirectos de fabricación en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

3.3.3. Hipótesis específico 2

H_0 : No existe relación entre ecoeficiencia y costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

H_1 : Existe relación entre ecoeficiencia y costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

Reglas de decisión:

Si el "p" (sig.) > 0.05, se acepta la hipótesis nula.

Si el “p” (sig.) < 0.05, se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna.

Tabla 34

Prueba de hipótesis específico 2

Correlaciones		Ecoeficiencia	Costos generales
Rho de Spearman	Ecoeficiencia	Coeficiente de correlación	1,000
		Sig. (bilateral)	,783**
		N	,000
		34	34
	Costos generales	Coeficiente de correlación	,783**
		Sig. (bilateral)	1,000
		N	,000
		34	34

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Interpretación:

La tabla 34, refleja un nivel de significancia igual a 0,000, por lo cual se acepta la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula y también se observa el coeficiente de correlación igual a 0,783, que sostiene que hay una relación positiva muy fuerte entre la ecoeficiencia y costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.

IV. DISCUSIÓN

4.1. Discusión de resultados

A partir de los hallazgos encontrados, si existe relación entre ecoeficiencia y costos indirectos en restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017; donde esta es la hipótesis general y para llegar a su validación se aplicó el instrumento a 34 encargados y empleadores, para lo cual precisaré los resultados más destacados que se relacionan con la comprobación de la hipótesis.

La validez de mi instrumento de recolección de datos fue evaluado mediante el juicio de expertos que dictaminaron que mi cuestionario es aplicable debido que tiene claridad, coherencia y pertinencia. Para la confiabilidad se precedió a utilizar el Alpha de Cronbach obteniendo como resultados 0,809 y 0,860 para los instrumentos ecoeficiencia y costos indirectos, los cuales constan de 8 ítems cada uno, teniendo un nivel de confiabilidad del 95% siendo un valor optimo del alpha de cronbach aquel valor que se acerque más a 1 y que sus datos sean mayores a 0.7, los cuales garantizan que nuestro test es aplicable.

La comprobación de la hipótesis general a través de la correlación de Rho de Spearman, revelando que la ecoeficiencia tiene relación con los costos indirectos de los restaurantes del distrito de Los Olivos, 2017, se obtuvo como resultado 0.415 por lo que el nivel de significancia fue menor a 0.05, por consiguiente, se acepta la hipótesis alterna general y se rechaza la hipótesis nula, es así que esta prueba nos permite mencionar que la ecoeficiencia tiene una relación positiva media con los costos indirectos en los restaurantes del distrito de Los Olivos, 2017. Estos resultados guardan relación con el trabajo previo realizado por Alfaro y Morera (2017) en su proyecto de graduación que tiene el título de “Plan de ecoeficiencia en las variables de consumo de energía eléctrica, combustibles, agua y emisiones en el proceso de recauchado de llantas en Reenfrío Comercial Automotriz S. A., sucursal San José”. Con el objetivo de desarrollar una propuesta en la empresa Reenfrío Comercial Automotriz S. A. para la mejora ecoeficiente del proceso de recauchado de llantas, optimizando el consumo de energía eléctrica, combustibles, agua y generación de

emisiones, minimizando costos y con miras de su cumplimiento de su política ambiental. Concluyeron que su trabajo se enfoca mediante medidas de ecoeficiencia a una entidad que realiza consumo de recursos altos estén dispuesto a implementar acciones ambientales para optimizar costos y obtener mayores beneficios económicos. De tal manera que también existe relación con el trabajo previo realizado por Cahuana y Samanez, (2015). En su tesis que tiene el título de “La ecoeficiencia y su incidencia en la rentabilidad de las cooperativas de ahorro y crédito del distrito de Ayacucho, período 2012-2014”. Con el objetivo de describir la gestión de la ecoeficiencia mediante el análisis documental y observación, con la finalidad de determinar la incidencia en la rentabilidad de las cooperativas de ahorro y crédito del distrito de Ayacucho, período 2012-2014. Llegaron a la conclusión que el consumo de energía y materiales con medidas de ecoeficiencia incide positivamente en la rentabilidad económica de las cooperativas de ahorro y crédito de la provincia de Huamanga. Estos resultados también guardan relación con el trabajo de Aguirre (2013) en su tesis titulada “Diseño de un plan de ecoeficiencia institucional para la optimización de los recursos, aplicado en la dirección provincial IESS Santa Elena, año 2014”. Concluye determinar reducción de costos con la implementación de la ecoeficiencia como una herramienta de competitividad, mediante el compromiso entre los altos mandos y los empleados de la dirección Provincial IESS Santa Elena para un eficiente desempeño ecoeficiente.

En cuanto a la hipótesis específica 1, mediante la Rho de Spearman obtuvimos un resultado de 0.472, revelando que tiene una correlación positiva media por lo que el nivel de significancia fue de $P < 0.05$, por consiguiente, si existe relación y se acepta la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula. Así que esta prueba nos permite mencionar que si existe relación con la hipótesis aceptada, la cual es, existe relación entre ecoeficiencia y costos indirectos de fabricación en restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. Así mismo estos resultados confirman el estudio realizado Hernández (2014) en su tesis titulada “Costos de operación como estrategia para la recolección de residuos sólidos y sus efectos en la gestión financiera de la región Ancash”. Concluye que los datos obtenidos, lograron precisar que la contratación de personal

adecuado y capacitado para la recolección de residuos sólidos de la Región Ancash mejorando la gestión financiera de la región Ancash.

Así mismo, la hipótesis específica 2, por medio de Rho de Spearman obtuvimos un resultado de 0.783, revelando que tiene una correlación positiva muy fuerte por lo que el nivel de significancia fue de " P " < 0.05, por lo cual si existe relación y por eso se acepta la hipótesis alterna y se rechaza la hipótesis nula. Por lo cual decimos que si existe relación con la hipótesis afirmada, la cual es, existe relación entre ecoeficiencia y costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. Así mismo estos resultados confirman el estudio realizado por Aguirre (2013) de nuevo en sus tesis "Diseño de un plan de ecoeficiencia institucional para la optimización de los recursos aplicado en la dirección provincial IESS Santa Elena, año 2010. Concluye que se puede concluir mediante la aplicación de la entrevista que los empleados deben planificar sus actividades para fomentar el uso eficiente de recursos de tal manera que así la empresa pueda optimizar sus costos".

V. CONCLUSIÓN

La información obtenida en el trabajo de investigación nos permite determinar las siguientes conclusiones:

Se ha determinado que existe relación positiva media entre la ecoeficiencia y costos indirectos en restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. Se llegó a la conclusión que al aplicar la estrategia de ecoeficiencia ya sea mediante uso estrategia de gestión, realizar el uso eficiente de recursos en restaurantes de manera que se puede reducir el impacto negativo con el medio ambiente, de tal modo que se puede controlar y optimizar los costos indirectos que pueda incurrir la empresa.

Se ha determinado que si existe la relación positiva media entre la ecoeficiencia y los costos indirectos de fabricación en restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. Concluyendo que los restaurantes se benefician económicamente con el uso medido de recursos y si cuentan e invierten con personal calificado y capacitado mediante las estrategias de gestión se pueden generar ahorros más significativos para el restaurant.

Se ha determinado que si existe relación positiva muy fuerte entre la ecoeficiencia y costos generales en restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. Esta información permite concluir que mediante la reducción de consumo de los recursos de los restaurantes, estos permitirán que los gastos y costos por servicios públicos disminuyan considerablemente de tal modo que de esa manera generas menos desperdicios y contribuyes a la ecoeficiencia.

VI. RECOMENDACIONES

Considerando la importancia que tiene esta presente investigación y en función de los resultados obtenidos se formularan algunas sugerencias tanto para el empleador, encargado y a los consumidores, esto con el propósito de lograr, de los restaurantes una empresa exitosa y sobre todo ecoeficiente; para ello se elaboran algunas recomendaciones:

Es recomendable que los restaurantes del distrito de Los Olivos, aplicar la ecoeficiencia y gestionar bien sus recursos para no caer en pérdidas ante situaciones adversas. Esta gestión se llevará a cabo planteando una serie de pasos: Implementar e invertir en talleres de capacitación al personal, para que desarrollen buenas prácticas ambientales, brindarles información constantemente sobre las metas planteadas por la empresa y de esa manera tener controlados los costos indirectos.

Es recomendable que los restaurantes de Los Olivos del distrito de Los Olivos, sean ecoeficientes creando un sistema que incremente el ahorro de los recursos mediante la ecoeficiencia, para que de ese modo se optimicen los recursos, tales como el reciclaje, reutilizar el agua que casi siempre desperdician, entre otros. Así también el empresario debe promover una comunicación efectiva y abierta entre los empleadores y encargados, para que el personal este siempre al tanto sobre las políticas ambientales.

Es recomendable que los restaurantes del distrito de Los Olivos, implementen un plan de ecoeficiencia para lograr una mayor reducción de consumo y encontrar proveedores que les ofrezcan artículos ecológicos, tales como utilizar focos ahorradores, el cual va suministrar la energía necesaria para brindar iluminación al negocio y poder disminuir costos.

VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Jiménez Lemus, W. (2010). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Foco Ediciones.
- Aguirre Elizalde, M. (2013). *Diseño de un plan de ecoeficiencia institucional para la optimización de los recursos, aplicado en la dirección provinciales IESS Santa Elena, año 2014*. (Tesis para la obtención de Licenciada), Universidad Estatal Península de Santa Elena, La Libertad, Ecuador.
- Alfaro Muñoz, K., & Morera Campos, E. (2017). *Plan de ecoeficiencia en las variables de consumo de energía eléctrica, combustibles, agua y emisiones en el proceso de recauchado de llantas en Reenfrío Comercial Automotriz S. A., sucursal San José*. (Tesis para optar por el grado de licenciatura), Universidad Nacional de Costa Rica, San Jose, Costa Rica.
- Altahona Quijano, T. (2009). *Libro practico sobre contabilidad de costos*. Bucaramanga: Editorial Porter .
- Arias Gómez, J., Villasís Kever, M. Á., & Miranda Novales, M. G. (Abril-Junio de 2016). *El protocolo de investigación III: la población de estudio*. Obtenido de revistaalergia.mx/ojs/index.php/ram/article/download/181/273
- Baena Paz, G. (2017). *Metodología de la investigación: Serie integral por competencias*. (3ª Ed.). México: Grupo Editorial Patria.
- Barbosa Pérez, K., & Portillo Cabrera, D. (2014). *Selección de una estructura de Contabilidad de Costos para el restaurante UQ UKU de la ciudad: Bogotá – Colombia de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña*. (Tesis para optar por el título de Contador Público). (Tesis de pregrado), Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, Bogota, Colombia.
- Behar Rivero, D. (2008). *Metodología de la Investigación*. Editorial Shalom 2008.
- Blanco, C. (2014). *Encuestas y estadísticas: Métodos de investigación cuantitativa en ciencias sociales y comunicación* (1ª Ed). Córdoba: Brujas: Editorial Brujas.
- Cahuana Aquis, R., & Samanez Prado, K. (2015). *La ecoeficiencia y su incidencia en la rentabilidad de las cooperativas de ahorro y crédito del distrito de Ayacucho, período 2012-2014*. (Tesis de pregrado), Universidad Nacional de San Cristobal de Huamanga, Ayacucho, Peru.

- Calvino Vizcaino, P., Farje Echeverría, D., Olavide Garfias, R., & Postigo Carrera, P. (2016). *Buenas Prácticas de Gestión Ecoeficiente en el Sector Supermercados en el Perú en el año ciudad de Lima*. (Tesis para obtener el grado de Magíster), Pontificia Universidad Católica Del Perú, Lima.
- Carrasco Díaz, S. (2015). *Metodología de la investigación científica*. Lima: Editorial San Marcos.
- Coronel Véliz , A. (2016). *La Contabilidad de Costos para restaurantes en las Pequeñas Organizaciones en la Universidad Laica Vicente Roca fuerte de Guayaquil*. (Tesis previa a la obtención del título de Ingeniero, Universidad Laica Vicente Roca fuerte, Guayaquil, Ecuador.
- Cortés Cortés , M. E., & Iglesias León , M. (2004). *Generalidades sobre Metodología de la Investigación*. México: Encargada de la edición: Ana Polkey Gómez. Obtenido de <http://www.unacar.mx/contenido/gaceta/ediciones/contenido2.pdf>
- Diario de Gastronomía. (16 de 11 de 2016). *Diario de Gastronomía*. Obtenido de <http://diariodegastronomia.com/pagariamos-mas-comer-restaurantes-sostenible/>
- Elías, X. (2012). *Reciclaje de residuos industriales: Residuos sólidos urbanos y fangos de depuradora*. (2^{da} Ed.). Madrid: Ediciones Días de Santos.
- Gómez, M. (2016). *Introducción a la metodología de la investigación científica – 2ª ed*. Córdoba: Brujas.
- González Ortiz, M., Mosquera Quintero, G., & Morales Pérez, M. (Junio de 2014). Estado del arte sobre la interacción entre la ecoeficiencia empresarial y los actores del desarrollo local sostenible: análisis crítico. *DELOS: Desarrollo Local Sostenible*, n. 20. Obtenido de <http://www.eumed.net/rev/delos/20/ecoeficiencia.html>
- Hernandez Chunga, V. M. (2014). *Costos de operación como estrategia para la recolección de residuos sólidos y sus efectos en la gestión financiera de la región Ancash de la ciudad de Huaraz en la Universidad San Martín de Porres del Perú*. (Tesis de postgrado), Universidad San Martín de Porres, Lima.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2006). *Metodología de la Investigación*. (5ª Ed.). México: INTERAMERICANA EDITORES. Obtenido de https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia%20de%20la%20investigaci%C3%B3n%205ta%20Edici%C3%B3n.pdf

- Hernandez Sampieri, R., Fernandez Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología De La Investigación Científica 6ta Edición*. Mexico: Editorial Mexicana. Obtenido de <https://josedominguezblog.files.wordpress.com/2015/06/metodologia-de-la-investigacion-hernandez-sampieri.pdf>
- Lerma González, H. D. (2009). *Metodología de la investigación: propuesta, anteproyecto y proyecto*. Bogotá, D.C.: Ecoe ediciones.
- Mejía Solano , E., Guzmán Jarquín , N., & Hernández Guevara , R. (2015). *Costos de producción de servicios en los restaurantes de la ciudad de San Lorenzo Departamento de Boaco, en el II semestre del año 2015*. (Tesis de pregrado), Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua.
- METROGAS. (s.f.). *Energía para tu industria, cuidado para el medio ambiente*. Obtenido de <http://www.metrogas.cl/industria>
- Ministerio de Medio Ambiente. (2011). *Guía de Buenas Prácticas Ambientales*. 36. España. Obtenido de http://www.ugt.es/sites/default/files/node_gallery/Galeria%20Publicaciones/guiamambiente_UGT3folleto.pdf
- Ministerio del Ambiente. (2009). *Guía de ecoeficiencia para empresas*. Obtenido de http://www.minam.gob.pe/calidadambiental/wp-content/uploads/sites/22/2013/10/guia_de_ecoeficiencia_para_empresas.pdf
- Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E., & Villagómez, A. (2014). *Metodología de la Investigación. Cuantitativa – Cualitativa y redacción de tesis. (4ª Ed.)*. Bogotá: Editorial: Ediciones de la U.
- Rincon Rodriguez, F. Y. (2016). *La gestion de la calidad y la rentabilidad de las empresas del sector textil en el distrito de La Victoria 2015*. (Tesis de pregrado), Universidad San Martin de Porres, Lima.
- Rincón Soto , C. A., & Villarreal Vasquez, F. (2013). *COSTOS. Decisiones empresariales (1era Ed.)*. Bogotá: Eco Ediciones.
- Rodriguez, R. (2012). *Costos aplicados en hotelerías, alimentos y bebidas. (4ta Ed.)*. Bogotá: Colombia.: Ecoe Ediciones.
- Rojas Medina, R. (2007). *SISTEMAS DE COSTOS Un proceso para su implementación*. Colombia: Primera Edición.

- Rojo Abuin, J. M. (s.f.). Primeros pasos en SPSS. Obtenido de http://humanidades.cchs.csic.es/cchs/web_UAE/tutoriales/PDF/SPSSIniciacion.pdf
- Ropero Padilla, O. (2016). *Implementación de un Sistema de Costos para el restaurante El Huerto de la ciudad de Ocaña en la Universidad Francisco de Paula Santander*. (Tesis de pregrado), Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña, Colombia.
- Salinas Bonicia, G. (2012). *Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A de la ciudad de Ambato*. (Tesis de pregrado), Universidad Tecnica de Ambato, Ecuador.
- Sinisterra Valencia, G. (2006). *Contabilidad de costos*. Bogotá: Ecoe ediciones.
- Tamayo, M. (2008). *El proceso de la investigación científica*. (4ª Ed.). México D.F.: Editorial: Limusa.
- Torrado Garcia , J., & Amaya Carrascal, M. (2014). *Elaboración de un estudio de Costos para el restaurante de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña*. (Tesis de pregrado), Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña , Colombia.
- Vaughn Gómez, E., Vetrani Chavarría, K., Murrell Blanco, M., & Bermúdez Hidalgo, L. (Diciembre de 2015). *Revista de Ciencias Ambientales (Trop J Environ Sci). La optimización del proceso productivo de centros gastronómicos mediante ecoeficiencia: Estudio del restaurante La Turrialbeña, Costa Rica*. Costa Rica. Obtenido de <http://www.revistas.una.ac.cr/index.php/ambientales/article/view/8356/html>
- Villarreal Vasquez, F., & Rincón Soto, C. (2014). *Contabilidad de Costos I*. (1era Edic.). Bogotá: Colombia Ediciones de la U: Ediciones de la U.

VIII. ANEXOS

ANEXO N°1 Matriz de consistencia

“Ecoeficiencia y los costos indirectos en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017”

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	INDICADORES	METODOLOGIA
Problema General: ¿Cuál es el nivel de relación que existe entre la ecoeficiencia y los costos indirectos en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017?	Objetivo General: Determinar el nivel de relación entre la ecoeficiencia y los costos indirectos en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.	Hipótesis General: Existe relación entre la ecoeficiencia y los costos indirectos en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.	ECOEFICIENCIA	Reciclaje Limpieza y hábitos de higiene Compras verdes Reducción de consumo Aguas residuales Agua Gas natural Energía	1. TIPO DE ESTUDIO El tipo de estudio a realizar es descriptivo porque solo describiremos el comportamiento de un sujeto sin influir sobre él de ninguna manera. 2. DISEÑO DE ESTUDIO El diseño es de tipo no experimental por que no manipularemos las variables. Es decir, lo que hacemos es observar el fenómeno tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos. 3. POBLACIÓN Está formado por todos los restaurantes del distrito de Los Olivos, la población se considera a todos los encargados de los restaurantes. 4. MUESTRA Está conformada por los empleadores de los restaurantes. 5. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN El método de la investigación es cuantitativo. 6. TÉCNICAS Para obtener la información se utilizara la técnica de las encuestas. 7. INSTRUMENTOS El instrumento a utilizar para este estudio es un cuestionario de elaboración propia y se usará para la recolección de datos relevantes de las empresas.
Problemas específicos: A) ¿Cuál es el nivel de relación entre la ecoeficiencia y los costos indirectos de fabricación en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017? B) ¿Cuál es el nivel de relación entre la ecoeficiencia y los costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017?	Objetivos específicos: A) Determinar el nivel de relación entre la ecoeficiencia y los costos indirectos de fabricación en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. B) Determinar el nivel de relación entre la ecoeficiencia y los costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.	Hipótesis secundarias: A) Existe relación entre la ecoeficiencia y los costos indirectos de fabricación en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017. B) Existe relación entre la ecoeficiencia y los costos generales en los restaurantes, distrito de Los Olivos, 2017.	COSTOS INDIRECTOS	Materiales indirectos Mantenimiento, reparación y limpieza Personal capacitado Vestimenta Publicidad Delivery Equipos de transporte Elementos de seguridad	

ANEXO N°2 Validación del instrumento



CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor: Mg. C.P.C Orihuela Ríos Natividad
Presente

Asunto: **VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.**

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del X ciclo de la carrera Contabilidad de la Universidad César Vallejo, en la sede Lima Norte, requiero validar el instrumentos con el cual recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación para obtener el Título Profesional de Contador Público.

El titulo nombre de mi proyecto de investigación es: **“Ecoeficiencia y los costos indirectos en restaurantes, distrito Los Olivos, 2017”** y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.

Campos Huaya Jean Francois
D.N.I: 76136439

d	Es necesario invertir equipos de transporte para brindar el servicio delivery para agilizar pedidos de clientes del restaurant a pesar de que aumente tus costos indirectos							
a)	Total desacuerdo							
b)	En desacuerdo							
c)	Indiferente							
d)	De acuerdo							
e)	Total acuerdo							

Observaciones (precisar si hay

suficiencia): Se hay suficiencia

Opinión de aplicabilidad: Aplicable ☒ No aplicable ☐

Apellidos y nombres del juez validador: Dr. / Mg. DRAHUELA RIOS, NATIVIDAD DNI: 07902319

Especialidad del validador: COORDINADOR PÚBLICO - HUMANAS FECHA: 2/3/2018

Pertinencia (1): El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

Relevancia (2): El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

Claridad (3): Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Firma del Experto Informante.



CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a) (ita): *Dra. Patricia Padilla Vento*
Presente

Asunto: **VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.**

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del X ciclo de la carrera Contabilidad de la Universidad César Vallejo, en la sede Lima Norte, requiero validar el instrumentos con el cual recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optaré el grado de Bachiller y Título Profesional de licenciado de Contabilidad.

El título nombre de mi proyecto de investigación es: **"Ecoeficiencia y los costos indirectos en restaurantes, distrito Los Olivos, 2017"** y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.

Firma
Apellidos y nombre:

Campos Huaya Jean Francois

D.N.I: 76136439

d	Es necesario invertir equipos de transporte para brindar el servicio delivery para agilizar pedidos de clientes del restaurant a pesar de que aumente tus costos indirectos a) Total desacuerdo b) En desacuerdo c) Indiferente d) De acuerdo e) Total acuerdo	✓																
---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Observaciones (precisar si hay suficiencia): EL HAY SUFICIENCIA
 Opinión de aplicabilidad: Aplicable [☒] No aplicable [☐]
 Apellidos y nombres del juez validador: Dr. / Mg PADILLA VENTO DNI: 07402744
 Especialidad del validador: DA EN CONTABILIDAD FECHA: 02/07/2018

Pertinencia (1): El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
Relevancia (2): El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo
Claridad (3): Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo
Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión



 Firma del Experto Informante.



CARTA DE PRESENTACIÓN

Señor(a) (ita): **MENDIBURO ROSAS JAINE**
Presente

Asunto: **VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS A TRAVÉS DE JUICIO DE EXPERTO.**

Me es muy grato comunicarme con usted para expresarle mi saludo y así mismo, hacer de su conocimiento que siendo estudiante del X ciclo de la carrera Contabilidad de la Universidad César Vallejo, en la sede Lima Norte, requiero validar el instrumentos con el cual recogeré la información necesaria para poder desarrollar mi investigación y con la cual optaré el grado de Bachiller y Título Profesional de licenciado de Contabilidad.

El título nombre de mi proyecto de investigación es: **"Ecoeficiencia y los costos indirectos en restaurantes, distrito Los Olivos, 2017"** y siendo imprescindible contar con la aprobación de docentes especializados para poder aplicar los instrumentos en mención, he considerado conveniente recurrir a usted, ante su connotada experiencia en temas educativos y/o investigación.

El expediente de validación, que le hago llegar contiene:

- Carta de presentación.
- Definiciones conceptuales de las variables y dimensiones.
- Matriz de operacionalización de las variables.
- Certificado de validez de contenido de los instrumentos.

Expresándole mis sentimientos de respeto y consideración me despido de usted, no sin antes agradecerle por la atención que dispense a la presente.

Atentamente.

Firma
Apellidos y nombre:

Campos Huaya Jean Francois

D.N.I: 76136439



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO
Solo para los que quieren salir adelante

d	Es necesario invertir equipos de transporte para brindar el servicio delivery para agilizar pedidos de clientes del restaurant a pesar de que aumente tus costos indirectos a) Total desacuerdo b) En desacuerdo c) Indiferente d) De acuerdo e) Total acuerdo								
---	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Observaciones (precisar si hay suficiencia): SI HAY SUFICIENCIA

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador: Dr. / Mg. MENDIBURO ROSAS Jairo DNI: 40002784

Especialidad del validador: FINANZAS FECHA: 02-07-18

Pertinencia (1): El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

Relevancia (2): El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

Claridad (3): Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión


Firma del Experto Informante.

ANEXO Nº3 Acta de originalidad de turnitin

 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS	Código : F06-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	---	---

Yo, MARCELO DANTE GONZALES MATOS, docente de la Facultad de Ciencias Empresariales y Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo Lima Norte (precisar filial o sede), revisor de la tesis titulada

"ECOEficiencia Y COSTOS INDIRECTOS EN RESTAURANTES, DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2017", del estudiante JEAN FRANCOIS CAMPOS HUAYA, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 29% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El/la suscrito (a) analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Lugar y fecha..... 4 julio 2018

.....

 Firma

Marcelo Dante Gonzales Matos

DNI: 08711426

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Responsable de SGC	Aprobó	Vicerrectorado de Investigación
---------	----------------------------	--------	--------------------	--------	---------------------------------

[illegible]

ANEXO N°5 Autorización para publicación

 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL UCV	Código : F08-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	--	---

Yo JEAN FRANCOIS CAMPOS HUAYA, identificado con DNI N° 76136439, egresado de la Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo, autorizo (x), No autorizo () la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado "ECOEFICIENCIA Y COSTOS INDIRECTOS EN RESTAURANTES, DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2017"; en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derechos de Autor, Art. 23 y Art. 33

Fundamentación en caso de no autorización:

.....



 FIRMA

DNI: 76136439

FECHA:

04 de abril del 2018

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Responsable de SGC	Aprobó	Vicerrectorado de Investigación
---------	----------------------------	--------	--------------------	--------	---------------------------------

ANEXO N°6 Visto bueno del coordinador de investigación



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE

La Escuela Profesional de Contabilidad

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

Campo Huaya, Jean Francois

INFORME TITULADO:

Eficiencia y Costos Indirectos en Restaurantes,

DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2017

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

Contador Público

SUSTENTADO EN FECHA: 04/07/18

NOTA O MENCIÓN:

14 (FOLIO)

FIRMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN

ANEXO N°7 Acta de aprobación de sustentación

 UCV UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS	Código : F06-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	---------------------------------------	---

El Jurado encargado de evaluar la tesis presentada por JEAN FRANCOIS CAMPOS HUAYA cuyo título es: "ECOEficiencia Y COSTOS INDIRECTOS EN RESTAURANTES, DISTRITO DE LOS OLIVOS, 2017".

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo de: 14 (número) CATÓLICO (letras).


Lugar y fecha..... 4 julio 2018



PRESIDENTE
Dr. Domingo ESTEVES



SECRETARIO
Domingo Díaz Díaz



VOCAL
Miguel GARCÍA

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Responsable de SGC	Aprobó	Vicerrectorado de Investigación
---------	----------------------------	--------	--------------------	--------	---------------------------------